Bezpłatny dodatek do Kupca.

Numer 7/8 Bydgoszcz, dnia 20 sierpnia 1930 r. Rocznik II.

RYBA

PISMO POŚWIĘCONE ZAGADNIENIOM PRAKTYCZNEGO RYBACTWA ORAZ PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB

ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE

WYDAWANY

PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ W BYDGOSZCZY

POD REDAKCJĄ NACZELNĄ JÓZEFA BOROWIKA

Organizacja dalekomorskiego rybołówstwa jest na czasie.

W Gdyni wkrótce winien powstać ośrodek hurtownego handlu rybnego. Tworzą się wszelkie racjonalne urządzenia, umożliwiające trudną pracę w tej dziedzinie. Przy samem morzu — w centrum portu na t. zw. molu rybackiem prędko zostanie ukończona hala licytacyjna — obok specjalna chłodnia rybacka — doprowadzone tory i szosa — połączenia telefoniczne i t. d. czyli wszystkie środki nowoczesnej komunikacji zapewnią szybkie dostarczenie ryby od rybaka do konsumenta.

Brak jednak nielada rzeczy: po pierwsze — brak żywszego zainteresowania się sprawą kupiectwa polskiego, niedostatecznie wprawnego zresztą w tej dziedzinie handlu środkami spożywczemi; jednak ta obojętność ustąpi z chwilą gdy się znajdzie jedna, druga jednostka posiadająca zmysł przedsiębiorczości i wytrwałość w pracy; na szczęście mamy parę takich osób w Polsce i w tej gałęzi handlu.

Kto wie jednak czy nie jest jeszcze ważniejszą przy dzisiejszych tendencjach handlu hurtownego — inna strona zagadnienia — organizacja własnej produkcji dalekomorskiej — własnych przedsiębiorstw połowu ryb na dalekich morzach. Rozwój przemysłu rybnego zagranicą w ostatniem dziesięcioleciu kardynalnie zmienił warunki w tej dziedzinie i w ogólnej kalkulacji produkcji odsunął na dalszy plan pozycję odległości terenów połowu — to jest to, co stanowiło dotąd największy straszak w oczach wszystkich, którzy z tą kwestją stykali się w Polsce.

W ostatniem sprawozdaniu z działalności Naukowego Biura Rybackiego we Francji, notuje kierownik tego biura Dr. Le Danois bardzo ciekawe zjawisko. Rybactwo przybrzeżne nie wykazuje od dłuższego czasu żadnego po-

stępu, natomiast w rybactwie na pełnem morzu widzimy wielkie ożywienie, przyczem nowobudujące się okręty zdradzają specjalizację w 2 zasadniczych kierunkach: chłodniczym i przetwórczym. Poprostu nowe gałęzie przemysłu pozostają dostosowane do zamrażania świeżej ryby na pokładzie, względnie do całkowitej przeróbki ryby na produkty trwałe. Widoczne jest dążenie do takiego udoskonalenia procedury chłodniczej, że instalacja aparatów zamrażających opłaca się nawet na statkach w rybołówstwie przybrzeżnem.

Z drugiej strony przedsiębiorstwa połowu ryb na terenach odległych powoli przychodzą do przekonania, że należy obok dużych wątłuszy i płastug zużytkowywać obfite połowy wszelkich innych ryb, które dotychczas były odrzucane oraz starać się racjonalnie zużytkować wszelkie odpadki, powstające przy soleniu wątłuszy, w pierwszym rzędzie wątrobę. W związku z tem umieszczane są na statkach instalacje przetwórcze, zmieniające parowiec rybacki, przedtem przeznaczony li tylko do połowu ryb, na doskonałą pod względem technicznym pływającą fabrykę konserw.

Technika nowoczesna, umiejętność kierowników i kapitał niezbędny dla tego rodzaju instalacyj odgrywają w tej ewolucji pierwszorzędną rolę. Wobec udoskonalenia technicznego — odległość terenów połowu i czas pobytu na morzu odgrywają coraz mniejszą rolę i zasiąg działalności takich udoskonalonych statków znacznie się rozszerzył — co pozwala na eksploatację coraz nowych terenów; jednocześnie dawniej użytkowane tereny mogą w międzyczasie „odpocząć".

Doskonalenie się pod względem technicznym wciąż postępuje naprzód, przyczem zarówno przedsiębiorstwa jak i państwowe, organizacje opiekujące się rybactwem zagranicą, czynią doświadczenia, budują i uposażają specjalne statki dla badań w tej dziedzinie; inicjatywa państwowo-twórcza toruje tu drogę inicjatywie prywatnej.

Niemcy i Anglja dążą w tym wyścigu pracy i wiedzy w kierunku udoskonalenia parowca — fabryki konserw — natomiast Francja raczej w kierunku chłodnictwa. Przemysłowcy i organizatorzy francuscy są pewni, że przyszłość rybołówstwa morskiego zależy od postępu w dziedzinie chłodnictwa, jedyna trudność jaka się piętrzy w tej dziedzinie — to niemożność w krótkim czasie zamrozić tak duże ilości ryby, które parowiec może złowić na niektórych bardziej żyznych terenach. To też w obecnych warunkach parowce rybackie — chłodnie muszą też mieć dodatkowe urządzenia, żeby przerabiać rybę na przetwory — towar solony, konserwy oraz mączkę rybną.

Wobec takich tendencyj przemysłu rybnego staje się coraz bardziej aktualne zajęcie się w Polsce sprawą organizacji dalekomorskiej floty rybackiej, już nie dla połowu śledzia tylko, o czem dotąd się mówiło — ale wszelkich ryb i dostarczanie do kraju produktów rybnych z własnych połowów pochodzących w stanie mrożonym, albo w formie rozmaitych przetworów. Czas dzisiaj z naciskiem powiedzieć, że rozbudowa Gdyni oraz interesy tworzącego się tam centrum handlu rybnego, mającego dostarczyć Polsce tanie środki spożywcze, wymagają stanowczo posunięcia faktycznego organizacji dalekomorskiej floty rybackiej.

Można z całą pewnością dzisiaj twierdzić, że organizacja dalekomorskiej floty rybackiej jest równie dochodowem i racjonalnem przedsiębiorstwem, będąc umieszczona w Gdyni, jak w Wesermünde, czy w Hull, czy w Boulogne.

Spożycie ryb.

Józef Borowik.

Frontem do morza.

W lipcu i sierpniu mamy największy ruch na naszem wybrzeżu morskiem: najliczniejszy zjazd letników i kuracjuszy, największy ruch wycieczkowy ze wszystkich krańców Rzeczypospolitej. Każdy, kto przebył dzień, tydzień, miesiąc na wybrzeżu — styka się z otoczeniem — a więc z morzem, którego najwymowniejszem tętnem jest rybactwo, oraz z ludnością miejscową, a więc z rybakiem; wycieczki odbywają się na kutrach rybackich; tematem rozmów — zwyczaje ludności i zwyczaje ryb — wreszcie ryba staje się głównym artykułem spożywczym.

Dziesiątki tysięcy osób powróci do najdalszych zakątków, unosząc pewną ilość wiadomości o rybactwie, sympatji do rybaków i upodobań do ryb. Należałoby zużytkować taką, raz w roku nadarzającą się okazję łatwej propagandy spożycia ryb.

Mało jest zapewnić najszerszy zbyt książeczce Pani Florentyny o przyrządzaniu ryb morskich — chociaż i to jest znacznym krokiem naprzód w porównaniu z 10 poprzedniemi sezonami. Trzeba zdobyć się na stworzenie specjalnej jadłodajni, któraby stale i w nieograniczonej ilości mogła dostarczyć w pierwszorzędny sposób przyrządzone a tanie dania z ryb morskich. Trzeba zorganizować dostawę świeżych ryb morskich do hoteli i pensjonatów — sprowadzając w razie potrzeby ryby z zagranicy, żeby udowodnić gościom na wybrzeżu, że ryba może i powinna być artykułem powszechnego spożycia.

Rok temu pisaliśmy „trzeba przyśpieszyć kroku". Oglądając się wstecz, trzeba z uznaniem stwierdzić, że wszystkie czynniki opiekujące się rybactwem morskiem krzątają się energicznie nietylko koło spełnienia zadań codziennych, lecz też koło realizacji programu rozbudowy rybactwa. Bliskie zakończenia jest molo rybackie w Gdyni, na którem staje hala rybna a w przyszłości stanie fabryka sztucznego lodu. Kutry motorowe mają swoje schronisko w basenie południowym, a tuż obok przygotowuje się bazę dla polskiej floty śledziowej. Rozbudowuje się port rybacki w Helu; zakończa się budowę portu rybackiego w Jastarni i zapoczątkowano budowę nowego portu na Bałtyku, niedaleko Wielkiej Wsi. Prowadzone są badania rybackie na 2 większych kutrach motorowych, zbudowanych na specjalne zamówienie i zajmujących się poszukiwaniem nowych terenów, oraz zastosowaniem nowych narzędzi. Wskutek tego rybacy wyjeżdżają już daleko poza wody polskie — w rybołówstwie są krótsze przerwy, a przy zastosowaniu w ostatnim czasie włoku szprotowego, dotąd nieznanego na naszem wybrzeżu — złowiono szprotów więcej niż rynek mógł odebrać.

Należałoby przedstawić zwięźle stan i potrzeby rybactwa w osobnej ulotce propagandowej, dając obraz postępu dotychczasowego oraz rysując plan na przyszłość. Trzeba koniecznie zainteresować sprawą rybactwa, widokami jego rozwoju, możnością różnego rodzaju imprez prywatnych jak największe warstwy społeczeństwa.

W przyśpieszonem tempie rozbudowy rybactwa morskiego najbardziej potrzebny będzie przypływ coraz nowych sił — ludzi inicjatywy, pełnych zapału i wiary w skuteczność zamierzeń.

Liczni przedstawiciele sfer handlowych — jak też liczni nasi czytelnicy i sympatycy — też gromadnie odwiedzą w tym czasie nasze wybrzeże. — Niechby zechcieli ze swojej strony przyczynić się do powodzenia rzuconych tu myśli co do propagandy rybactwa morskiego i przemysłu rybnego i nawiązali przy tej okazji bliższą styczność z trzema instytucjami działającemi na wybrzeżu w tej dziedzinie:

Morski Urząd Rybacki — kierownik A. Hryniewicki — Gdynia (Port).

Morski Instytut Rybacki — kierownik A. Hryniewicki — Gdynia (Port).

Dział Ekonomji i Organizacji Rybactwa — kierownik Józef Borowik (Bydgoszcz — Hel).

Morskie Laboratorjum Rybackie — kierownik Kazimierz Demel (Hel).

Wanda Kwiecińska.

Jak się organizuje propagandę spożycia.

W związku z tygodniem propagandy spożycia ryb morskich, który odbył się na terenie 105 miast niemieckich między 4 a 10 maja br., Komitet wspomnianej imprezy wydał w końcu kwietnia odezwę do wszystkich kupców rybnych, z której treścią warto się bliżej zapoznać.

Państwowy Komitet propagandy spożycia zwraca przedewszystkiem uwagę na fakt, że organizując tydzień propagandy troszczy się w równej mierze o interesy tak rybaków jak i kupców i ogarnia w ten sposób całokształt spraw z rybactwem związanych. A że **powodzenie propagandy wpływa bezpośrednio na powodzenie każdego z zainteresowanych**, przeto udział w niej powinni wziąć wszyscy, a zwłaszcza kupcy rybni, zamieszkujący mniejsze osiedla, gdzie spożycie ryb morskich nie jest tak rozwinięte jak w dużych miastach, lub miejscowościach położonych bliżej wybrzeża. Obfity materjał propagandowy, jak plakaty, książki kucharskie, przeźrocza itp., znajdujące się w rozporządzeniu Komitetu, wysyłane będą natychmiast po otrzymaniu zamówienia. Zaleca się również wszystkim kupcom rybnym porozumieć się niezwłocznie ze swymi dostawcami na wybrzeżu, aby korzystając z propagandowego tygodnia mieli możność wypuścić na rynek te gatunki ryb, które są w danej miejscowości najmniej znane, zwłaszcza ryby szlachetne po cenie możliwie najniższej. Związki kupieckie powinny się zwrócić **do miejscowych urzędów zdrowia oraz do dyrekcyj szkół** z prośbą o zorganizowanie w okresie propagandowego tygodnia szeregu prelekcyj, w których byłaby omówiona korzyść wynikająca ze spożywania potraw rybnych, zarówno dla zdrowia jednostki jak i dla podniesienia ogólnego dobrobytu w kraju **przez ograniczenie wwozu produktów zagranicznych i osiągnięcie równowagi bilansu handlowego.** Również udział Związków gospodyń byłby niezmiernie pożądany, wychodząc z założenia, że gospodarstwo domowe spoczywa w rękach kobiety i propaganda prowadzona w tym kierunku trafiałaby na najbardziej właściwy teren. To też Komitet propagandowy zwraca się do wszystkich kupców rybnych z prośbą o dostarczenie Związkowi gospodyń pewnej ilości ryb bezpłatnie, ułatwiając w ten sposób **zorganizowanie darmowych pokazów gotowania,** które cieszą się zwykle wielkiem powodzeniem i ściągają tłumy publiczności spożywającej na miejscu przyrządzone dania rybne.

Wszystkie restauracje w danej miejscowości powinny również wziąć udział w tygodniu propagandy, ustanawiając dzień spożycia ryb morskich, w którym tylko potrawy rybne figurowałyby w jadłospisie. Okna wystawowe w tych lokalach należałoby zaopatrzyć w odpowiednie plakaty.

Obowiązkiem miejscowej prasy byłoby pouczyć czytelników o wartości spożywczej ryb, umieszczając artykuły redagowane przez siły fachowe. Również ogłoszenia firm rybnych powinny się pojawić w tym czasie w większej ilości, **bez względu na koszty,** które w rezultacie bezwzględnie się opłacą.

W okresie propagandowego tygodnia kupcy rybni powinni zwrócić szczególną uwagę na dekorację okien wystawowych, posługując się efektami świetlnemi, plakatami, transparentami, jednem słowem tem wszystkiem, co przykuwa uwagę widza i zachęca do nabycia danego towaru. Sprzedający w halach rybnych i na stoiskach rynkowych proszeni są również o wzięcie udziału w tygodniu propagandy.

Komitet poleca także propagowanie spożycia ryb morskich przez żywą reklamę na ulicy i rozdawanie przechodniom drukowanych ulotek oraz wręczanie dzieciom w sklepach baloników z odpowiednim nadrukiem lub barwnych chorągiewek. Przy zakupie należy dołączać przepisy dań rybnych, które po minimalnej cenie dostarcza Komitet. Wszystkie wozy ciężarowe i samochody, należące do firm rybnych, powinny być zaopatrzone w plakaty reklamowe. **Dyrekcje kin miejscowych** proszone są o umieszczenie w programach bezpłatnego filmu propagandowego, a stacje radjowe o krótkie audycje na temat propagandy spożycia.

Wspomniana odezwa zawiera w oryginale 17 punktów, które tworzą jakby 17-cioro przykazań kryjących tajemnicę fachowego powodzenia kupca i świadczą o sprężystości Komitetu, starającego się wyzyskać wszelkie możliwe środki reklamy, aby nakłonić obywatela niemieckiego do spożycia ryb morskich. Ze sprawozdań o przebiegu tygodnia wiemy, że impreza się udała, że konsumentów jest coraz więcej i że w ten sposób prowadzona propaganda przyczynia się wybitnie do rozwoju rybołówstwa morskiego w Niemczech

A wobec tego, czy o podobnej imprezie nie należałoby i u nas pomyśleć?

Transport i Chłodnictwo.

F. M.

O „suchym" lodzie.

Zasady współczesnego chłodnictwa są oparte na zużytkowaniu lodu suchego, otrzymywanego fabrycznie przez zestalenie bezwodnika kwasu węglowego, który coraz skuteczniej zastępuje mieszaninę lodu z solą. Proces fabrykacji lodu suchego, według metody szwajcarskiej „Carba", stosowanej w Europie *) polega na 4 fazach następujących: 1) otrzymywanie gazowego dwutlenku węgla; 2) oczyszczanie gazu oraz przeprowadzanie go w stan ciekły; 3) rozprężanie celem uzyskania warunków zestalania ciekłego dwutlenku węgla; i 4) prasowanie oraz nadawanie rozmaitych form zestalonym bryłom.

Zródłem dwutlenku węgla gazowego jest zazwyczaj koks poddany spaleniu przy minimalnym dostępie powietrza, aby gazy spalinowe zawierały do 18% dwutlenku węgla i możliwie były wolne od tlenku węgla, tego trującego gazu, który nawet w nieznacznych ilościach wywołuje zaczadzenie. Bezwodnik kwasu węglowego może być również wydobywany ze szczelin ziemskich lub tryskających źródeł, gdzie nieraz wydziela się samorzutnie, względnie pobrać go można z fabryk fermentacyjnych, jakiemi są browary, w których gaz ten dotychczas nie jest należycie wykorzystywany.

Otrzymany w ten czy inny sposób dwutlenek węgla winien być poddany oczyszczeniu, co się uskutecznia przemywając go wodą i po ochłodzeniu przepuszcza przez nasycony roztwór sody, która go pochłania, poczem uwalnia się gaz przez nagrzewanie rozczynu sodowego do 115° C. Oczyszczony gaz postępuje do specjalnie skonstruowanego kompresora, gdzie się oziębia pod znacznem ciśnieniem, przy następnem zaś rozprężeniu ulega dalszemu oziębieniu, podczas którego częściowo się zestala. Ten stały bezwodnik węglowy występuje w postaci sypkiej, drobno krystalicznej masy, zanurzonej w macierzystym płynnym dwutlenku węgla. Masę tę usuwa się z kompresora i poddaje prasowaniu w dalszej fazie fabrykacji sztucznych płyt suchego lodu.

Co się tyczy zastosowania bezwodnika kwasu węglowego jako materjału chłodzącego i jego opłacalności w praktyce to dotychczasowe próby, przeprowadzone zagranicę, dały jak najlepsze wyniki, dzięki następującym właściwościom tego gazu. Dwutlenek węgla w postaci stałej należy do tych nielicznych zresztą ciał, które przy ogrzewaniu nie przechodzą w płyn lecz ulatniają się w postaci gazowej i w odpowiednich warunkach mogą ponownie się zestalać. Zjawiska takie nazywamy sublimowaniem, a obserwujemy w siarce, jodzie i sublimacie. Jeśli przyjmiemy, że bezwodnik kwasu węglowego posiada w stanie stałym 80° C poniżej zera, a jego ciepło parowania wynosi 137 kaloryj, ogólna zaś ilość ciepła, która doprowadza 1 kg. stałego bezwodnika węglowego do temperatury 0° wymaga 152 kaloryj, to nietrudno zrozumieć, że siła oziębiająca tej substancji jest dwukrotnie większa, niż odpowiednia ilość wagowa lodu. Lód bowiem posiada ciepło tajania wyrażające się ilością 80 kaloryj, aby przejść w ciecz o temperaturze 0°. — Dwutlenek węgla ma też i tą przewagę, że jak zaznaczyliśmy, nie topi się skutkiem czego nie zanieczyszcza chłodni, a wydobywający się gaz działa konserwująco na takie artykuły spożywcze jak mięso, ryby, drób, dziczyzna i t. d. Lód naturalny, używany w chłodniach z domieszką soli w celu obniżenia temperatury, zanieczyszcza i rozjada metalowe przegródki, wprowadzając nieraz szkodliwą dla przechowywanych produktów wilgoć.

Ważnym również argumentem, przemawiającym za użyciem suchego lodu, jest większy ciężar właściwy stałego bezwodnika węglowego niż lodu, wobec czego mniejsza objętość bryły suchego lodu posiada znacznie większą zdolność ochładzającą.

Jedyną ujemną stroną tego chłodzącego materjału jest jego wygórowana cena, co oczywiście należy położyć na karb zbyt małej produkcji, wpływającej na znaczne koszty fabrykacji. Dziś jednak już Ameryka, Niemcy, Szwajcarja i Francja posiadają fabryki lodu sztucznego z dwutlenku węgla i należy przypuszczać, że dodatnie własności tego materjału chłodzącego skłonią w najbliższym czasie wszystkie państwa do zarzucenia mieszaniny zwykłego lodu z solą, a wielkie fabryki będą dostarczały po cenach dostępnych bryły bezwodnika węglowego dla celów przemysłowych i handlowych.

*) Metoda amerykańska jest nieco odmienna.

Plan przewozu żywych oraz świeżych ryb i raków

w najwięcej używanych kierunkach

Ze stacyj na odcinku	Do stacyj przeznaczenia	Plan przewozu	Uwagi
Tabela 1. a) Zbąszyń-Poznań b) Wolsztyn-Poznań	Poznań Łódź Kal. Warszawa Gł. Katowice	Z Zbąszynia poc. O. 330 odjazd 20^{00} — Poznań przyjazd 21^{53} Z Wolsztyna „ O. 3226 „ 18^{40} — „ „ 21^{01} Z Poznania „ O. 514 „ 23^{30} — Łódź Kal. „ 7^{12}; Warszawa Gł. „ 11^{00} Z Poznania „ O. 434/435 „ 8^{50} — Katowice „ 17^{16}	Przy większej ilości przesyłek **nieopłaconych na pociąg osobowy** formują Zbąszyń, Wolsztyn i Poznań bezpośrednie wagony miejscowe lub przeładunkowe i wysyłają je: Z Zbąszynia i Wolsztyna do Łodzi i Warszawy poc. **T. 2271/Tp. 562,** do Katowic poc. **T. 2291/1198/9786/9787.** Z Poznania do Łodzi i Warszawy poc. **T. 598/Tp. 562** do Katowic poc. **T. 9788/9787**
Tabela 2. a) Międzychód-Szamotuły b) Międzychód-Rokietnica	Poznań Łódź Kal. Warszawa Gł. Katowice	Z Międzychodu poc. O. 1936 odjazd 14^{55} — Szamotuły przyjazd 17^{02} „ „ O. 2034 „ 15^{10} — Rokietnica „ 17^{28} Z Szamotuł „ O. 4138 „ 17^{16} — Poznań „ 18^{15} Z Rokietnicy „ O. 4138 „ 17^{40} — Poznań Z Poznania do Łodzi, Warszawy i Katowic patrz tabelę 1.	
Tabela 3. a) Wolsztyn-Leszno b) Leszno-Ostrów	Łódź Kal. Warszawa Gł. Katowice	Z Wolsztyna poc. O. 2235 odjazd 18^{38} — Leszno przyjazd 20^{03} Z Leszna „ O. 518 „ 20^{30} — Ostrów „ 23^{13} Z Ostrowa „ O. 518 „ 23^{21} — Łódź Kal. „ 2^{46}; Warszawa Gł. „ 6^{16} Z Ostrowa „ O. 32/439 „ 4^{45} — Katowice „ 10^{05}	Przy większej ilości przesyłek **nieopłaconych na pociąg osobowy** formuje Leszno bezpośredni wagon miejscowy lub przeładunkowy i wysyła go do Łodzi i Warszawy poc. **Tp. 562** a do Katowic poc. **T. 1182/9796/9797.**
Tabela 4. a) Wąsosz-Żnin-Wągrowiec b) Janówiec-Skoki	Poznań i trs.	Z Wąsosza poc. O. 2545 odjazd 15^{18} — Żnin przyjazd 15^{43} Z Żnina „ O. 1835 „ 15^{48} — Wągrowiec „ 17^{03} Z Wągrowca „ O. 1737 „ 20^{26} — Poznań Z Janówca „ T. 2855 „ 17^{40} — Poznań „ 22^{13} Z Skoków „ O. 1737 „ 20^{55} — Poznań Z Poznania do Łodzi, Warszawy i Katowic p. tabelę 1.	
Tabela 5. a) Wąsosz-Żnin-Damasławek b) Nakło-Gniezno-Ostrów	Łódź Kal. Warszawa Gł. Katowice	Z Wąsosza poc. O. 2545 odjazd 15^{18} — Żnin przyjazd 15^{43} Z Żnina „ O. 1835 „ 15^{48} — Damasławek „ 16^{16} Z Damasławka „ O. 1636 „ 10^{27} — Gniezno „ 17^{46} Z Nakła „ O. 1636 „ 15^{15} — Gniezno Z Gniezna „ O. 1228 „ 20^{30} — Jarocin „ 22^{23} Z Jarocina „ O. 514 „ 1^{27} — Łódź Kal. „ 7^{12}; Warszawa Gł. „ 11^{00} Z Jarocina „ O. 514 „ 1^{27} — Ostrów „ 2^{37} Z Ostrowa „ O. 32/439 „ 4^{45} — Katowice „ 10^{05}	Przy większej ilości przesyłek **nieopłaconych na pociąg osobowy** formują Gniezno i Jarocin bezpośrednie wagony miejscowe lub przeładunkowe i wysyłają je: Z Gniezna do Katowic poc. **T. 9796/9797.** Z Jarocina do Łodzi i Warszawy poc. **T. 598/Tp. 562.**

Tabela	Kierunek	Stacja nadania	Pociąg	Odjazd	Stacja przeznaczenia	Przyjazd	Uwagi
Tabela 6. a) Inowrocław-Gniezno b) Kruszwica-Mogilno c) Orchowo-Mogilno	Poznań, Łódź Kal., Warszawa Gł., Katowice	Z Inowrocławia	poc. O. 215	odjazd 17^{17}	Poznań	przyjazd 20^{05}	Przy większej ilości przesyłek **nieopłaconych na pociąg osobowy** formują Gniezno i Jarocin bezposrednie wagony miejscowe lub przeładunkowe według tabeli 5.
		Z Kruszwicy	„ M. 2453	„ 15^{14}	Mogilno	„ 16^{56}	
		Z Mogilna	„ O. 215	„ 17^{53}	Gniezno	„ 18^{36}	
		Z Gniezna	„ O. 1228	„ 20^{30}	Jarocin	„ 22^{23}	
		Z Jarocina	„ O. 514	„ 1^{27}	Łódź Kal.	„ 7^{12}	
					Warszawa G.	„ 11^{00}	
		Z Jarocina	„ O. 514	„ 1^{27}	Ostrów	„ 2^{37}	
		Z Ostrowa	„ O. 32/439	„ 4^{45}	Katowice	„ 10^{05}	
Tabela 7. a) Bydgoszcz-Inowrocław-Gniezno b) Orchowo-Mogilno	Poznań, Łódź Kal., Warszawa Gł., Katowice	Z Bydgoszczy	poc. O. 227	odjazd 19^{48}	Inowrocław	przyjazd 20^{53}	
		Z Inowrocławia	„ O. 335	„ 21^{02}	Poznań	„ 23^{48}	
		Z Orchowa	„ O. 2660	„ 19^{30}	Mogilno	„ 20^{41}	
		Z Mogilna	„ O. 211	„ 5^{03}	Gniezno	„ 5^{44}	
		Z Gniezna	„ O. 1222	„ 6^{03}	Jarocin	„ 7^{44}	
		Z Jarocina	„ O. 512	„ 7^{58}	Łódź Kal.	„ 13^{25}	
					Warszawa Gł.	„ 17^{10}	
		Z Jarocina	„ O. 434/435	„ 10^{42}	Katowice	„ 17^{16}	
Tabela 8. a) Damasławek-Inowrocław b) Orchowo-Mogilno c) Strzelno-Kruszwica-Inowrocław	Warszawa Gł. przez Toruń	Z Damasławka	poc. O. 1834	odjazd 5^{09}	Inowrocław	przyjazd 7^{15}	Przy większej ilości przesyłek **nieopłaconych na pociągach** formuje Inowrocław bezpośredni wagon miejscowy lub przeładunkowy do Warszawy i wysyła go poc. **O. 332/Tp. 462.**
		Z Orchowa	„ O. 2630	„ 7^{00}	Mogilno	„ 7^{45}	
		Z Mogilna	„ O. 332	„ 8^{34}	Inowrocław	„ 9^{11}	
		Z Strzelna	„ O. 2422	„ 5^{46}	Inowrocław	„ 7^{21}	
		Z Inowrocławia	„ O. 332/412	„ 9^{17}	Warszawa Gł.	„ 20^{16}	
Tabela 9. Żnin-Szubin-Bydgoszcz	Bydgoszcz trs.	Z Żnina	poc. O. 2558	odjazd 10^{15}	Szubin	przyjazd 20^{04}	
		Z Szubina	„ O. 1738	„ 22^{21}	Bydgoszcz	„ 23^{02}	

Postanowienia szczegółowe.

1. Podane zestawienia wskazują najkrótsze i najdogodniejsze drogi przewozu dla **drobnicowych przesyłek pośpiesznych żywych oraz świeżych ryb i raków.**

Poza planem przewozi się żywe oraz świeże ryby i raki na zasadach ogólnych, stosowanych przy przewozie przesyłek pospiesznych.

2. Za przewóz **wyznaczonemi planem pociągami** pobiera się przewoźne według Taryfy towarowej część III. grupa 25 i zamieszczonej przy tejże grupie uwagi.

3. Na żądanie nadawcy, zamieszczone w liście przewozowym, przewozi się przesyłki pośpieszne żywych oraz świeżych ryb i raków także innemi pociągami osob., o ile przepisy i warunki ruchu na to zezwalają. Przewoźne oblicza się wtenczas według postanowienia uwagi do grupy 25 Taryfy tow. część III. z podwyższeniem na przewóz poc. osob.

4. Na przewóz przesyłek pośpiesznych żywych oraz świeżych ryb i raków tak drobnicowych jak pół i całowagowych pociągami osobowo-pośpiesznemi zezwala jedynie Dyrekcja Kolei.

5. Na odcinkach, na których prowadzi się specjalne kursowe wagony lodownie, przewozi się wymienione przesyłki także w tych wagonach-lodowniach, zaopatrzonych w lód na zasadzie i za opłatą wskazaną, w punkcie 84 części II. Taryfy tow. Nadawcy chcący z takiego przewozu korzystać, winni zamieścić w liście przewoz. odpowiednią adnotację.

6. Poza tem przyjmuje się do przewozu żywe oraz świeże ryby i raki jako przesyłki ekspresowe, o ile nadają się do przewozu w wagonach bagażowych.

7. W ramach możliwości przyjmuje się przesyłki pośpieszne żywych oraz świeżych ryb i raków do przewozu także poza godzinami urzędowemi. Nadawca obowiązany jest uwiadomić o tem uprzednio ekspedycję i przedłożyć równocześnie list przewozowy. Ekspedycja wyznacza czas i miejsce dostarczenia przesyłki.

8. Na żądanie nadawcy uwiadamia się telegr. o nadejściu przesyłek stacje węzłowe, przejściowe i docelowe za pobraniem należnej opłaty.

9. Informacyj pod względem połączeń i wysokości opłat przewozowych udzielają ekspedycje.

W sprawie zaprowadzenia nowych planów dla regularnie lub częściej wysyłanych transportów udziela wyjaśnień Dyrekcja Kolei Państwowych Dział przewozowy.

Kuchnia rybna.

Pani Florentyna.

O czterech gatunkach flonder.

Ktokolwiek odwiedzi teraz wybrzeże, będzie musiał chcąc nie chcąc zawrzeć bliższą znajomość z flondrą, stanowiącą obecnie główną zdobycz naszych rybaków. Zanim więc podam parę przepisów przyrządzania tej wybornej ryby, pragnęłabym uświadomić czytelnika z czem będzie miał do czynienia, gdyż pod mianem flondry poławianej w naszem morzu, ukrywa się aż 4 gatunki noszące każdy inną nazwę.

Otóż najbardziej rozpowszechnioną flondrą jest stornia (po łacinie: pleuronectes flessus, po niemiecku: Flunder, po francusku: flet), posiadająca szorstką skórę w przeciwieństwie do swej siostry gładzicy (łacińska nazwa: pleuronectes platessa, niemiecka: Scholle, francuska: plie), o skórze zupełnie gładkiej. Trzecim rodzajem jest zimnica (po łacinie: pleuronectes limanda, po niemiecku: Kliesche, po francusku: limande), która jak się łatwo można domyśleć, czuje pociąg do zimnej wody i temu upodobaniu zawdzięcza swą nazwę. Czwartym wreszcie gatunkiem jest arystokratyczny skarpturbot (po łacinie: rhombus-maxmus, po niemiecku: Steinbutt, po francusku: turbot), o którego zaletach pisałam w ostatnim numerze O wszystkich zaś czterech gatunkach mogę śmiało powiedzieć, że czas już najwyższy zacząć je inaczej przyrządzać, gdyż dziewięć razy na dziesięć flondrę podaje się smażoną, co nawet najbardziej zapalonemu zwolennikowi ryb może się wkońcu sprzykrzyć. Aby więc ratować opinję flondry, podaję w dzisiejszej pogawędce parę nowych przepisów i zaręczam, że w ten sposób przyrządzona będzie przemiłą niespodzianką dla najbardziej zniechęconego konsumenta.

Flondry z pieca na sposób wiejski. Nakrajać jak najcieniej kilka marchewek, pietruszkę, cebuli i grzybków świeżych lub suszonych (poprzednio ugotowanych), dodać kawałek masła, odrobinę soli, zalać niewielką ilością wody, zmieszanej pół na pół z winem i gotować w ciągu 15 minut. Wylać do płaskiego rondla, włożyć do tego smaku tyle tylko oczyszczonych niezbyt dużych flonder, aby ryb była jedna warstwa i wstawić do gorącego pieca na 15 minut. Flondry wyjąć, smak przecedzić, gdyby było za dużo wygotować i zalać ułożone na półmisku ryby.

Flondry po bretońsku. Wyłożyć dno płaskiego rondla warstwą surowych kartofli, pokrajanych w jak najcieńsze plasterki, ułożyć na nie jedną większą lub parę mniejszych oczyszczonych i osolonych flonder, przykryć drugą warstwą kartofli, kładąc gdzie niegdzie kawałek masła i zalać ½ szklanką wina zmieszanego z ¼ szklanką wody, solą, pieprzem, usiekaną drobno zieloną pietruszką, łyżką tartego chleba i łyżeczką masła. Wstawić na ½ godziny do gorącego pieca.

Przetwór i Handel.

Feliks May.

Rosyjskie konserwy rybne.

Spożycie ryb w Rosji przedwojennej było tak rozwinięte, że rynek wewnętrzny pochłaniał z łatwością roczną produkcję, sięgającą 1 200 000 ton, oraz import towaru zagranicznego w wysokości 300 000 t. rocznie. Tak znaczne zapotrzebowanie wewnątrz kraju było powodem małego zainteresowania kół handlowych rynkami zagranicznemi i z wyjątkiem kawioru, jako specjalności wybitnie rosyjskiej, inne przetwory przeważnie nie były objęte eksportem.

Olbrzymi przewrót ekonomiczny, wywołany wojną i rewolucją, zmienił zasadniczo warunki gospodarcze w Rosji, powodując wybitne zmniejszenie przywozu i zmuszając **do wysiłku w kierunku wzmożenia eksportu produktów rybnych.** Główne nadzieje pokładane są obecnie na wywóz konserw, które posiadając oddawna ustaloną renomę zasługują na uwagę zarówno przemysłowca jak i konsumenta zagranicznego.

Tak wysoki poziom przetworów rosyjskich, o których śmiało można powiedzieć, że były niegdyś poza wszelką konkurencją, jest wynikiem posiadania wyjątkowo bogato wyposażonych terenów rybnych, dostarczających najszlachetniejszych gatunków ryb morskich i słodkowodnych, oraz spoczywa w głęboko zakorzenionych w naturze rosyjskiej upodobaniach do smakoszostwa i wrodzonych zdolnościach do sztuki

kulinarnej. Tem też należy tłumaczyć oddawna notowany rozkwit techniki konserwowania ryb, niebędącym przed kilku dziesiątkami lat w żadnym stosunku do prymitywnie uprawianego wówczas przemysłu rybackiego.

Rozwój przetwórstwa rosyjskiego datuje się mniej więcej od 60 lat i został zapoczątkowany na wybrzeżu północnem Czarnego i Azowskiego Morza, gdzie warunki naturalne najbardziej sprzyjały powstaniu tego rodzaju przemysłu. Usadowienie się tam pierwszych zakładów przemysłowych możnaby przypisać podświadomej dążności tamtejszych mieszkańców do wskrzeszenia prastarej sztuki przeróbki ryb, w której celowały przed 2000 lat greckie i rzymskie kolonje, rozciągające się niegdyś na tych terenach. W krótkim też czasie powstał cały szereg fabryk konserw, a miasto Odesa, jako wielkie centrum przemysłowe, posiadało zgórą 25 zakładów przetwórczych.

Prawie w tym samym czasie powstaje potężny przemysł przetwórczy na północo-zachodzie Rosji, t. j. nad brzegiem Morza Bałtyckiego, w Rydze i Tallinie. **Fabrykaty północne, obejmujące przeważnie szproty,** kilki i minogi z zaprawą bardzo ostrą, różnią się zasadniczo w smaku od konserw południowych, których głównym dodatkiem **jest łagodny sos pomidorowy oraz jarzyny duszone w oliwie.** Pikantne konserwy rosyjskie z Rygi i Tallina miały przed wojną markę wszechświatową i uchodziły za jedyne w swoim rodzaju ze względu na niezwykle subtelne zestawienie 12 i więcej substancyj, wchodzących w skład fabrykatu, co stanowiło tajemnicę fachową, pilnie strzeżoną przez każdą z poszczególnych firm. Nic więc dziwnego, że po utraceniu północnych obszarów, sowiecka Rosja produkuje obecnie tylko liche naśladownictwa klasycznych konserw przedwojennych z Rygi i Tallina.

Trzecim typem produkcji dawnej Rosji były konserwy z 5 gatunków łososia, preparowane we własnym smaku ryby, oraz z krabów poławianych we wschodnio-azjatyckich wodach. Głównem centrum tych fabrykatów było wschodnie wybrzeże Syberji, jednak ze względu na stosunkowo wygórowaną cenę i mdły smak preparatu, wymienione konserwy nie stanowiły ani dawniej, ani obecnie artykułu masowego zbytu wewnątrz kraju i są produkowane przeważnie dla potrzeb rynków amerykańskich i angielskich.

Według opinji fachowców niemieckich fabrykaty z okręgu wschodnio - azjatyckiego pozostawiają wiele do życzenia pod względem smaku i aromatu, podczas gdy te bezcenne skarby natury w postaci najszlachetniejszych gatunków ryb słodkowodnych, powinnyby przy pewnych wysiłkach techników i przedsiębiorców rosyjskich osiągnąć najwyższy stopień udoskonalenia. Pomimo jednak tych niewyczerpanych możliwości podniesienia poziomu produkcji północnej, okręg syberyjski jest stosunkowo bardzo mało wyzyskany i nie może poszczycić się dotychczas żadnym charakterystycznym fabrykatem, przypominającym tradycje dawnej Rosji. Miejscowa produkcja przeznaczona jest raczej do wysyłki towaru wgłąb kraju, do czego przyczyniła się w znacznym stopniu budowa kolei Murmańsk - Leningrad, przeprowadzona jeszcze w okresie wojny.

Co zaś się tyczy rybołówstwa morskiego, to sowieccy uczeni, kontynuując prace przedwojenne, nie ustają w badaniach, mających na celu wyjaśnienie jakie gatunki morskich ryb **nadają się najlepiej do przeróbki, oraz opracowanie metod zapewniających trwałość i pierwszorzędną jakość wyrobów.** Już w pierwszych latach obecnego stulecia były podjęte na wybrzeżu murmańskiem próby produkowania konserw z dorszy, które okazały się wyborne w smaku, odznaczając się soczystością mięsa i miłym aromatem. Od tego czasu nie przestano zajmować się zagadnieniem eksploatacji rybołówstwa morskiego na dalekiej północy z punktu widzenia przeróbki połowów, a rok 1921-22 zaznaczył się szeregiem nowych zdobyczy z dziedziny wiedzy przetwórczej.

Zwrócona była szczególna uwaga na ustalenie przepisowej wielkości ryb, nadających się do przetworów, na najbardziej racjonalne zużytkowanie odpadków oraz na warunki sterylizacji, gdyż mięso ryb morskich, zawierające nieraz do 80% wody łatwo rozpada się przy gotowaniu. Drogą rozmaitych doświadczeń **uzyskano wiele cennych wskazówek w stosunku do poszczególnych odmian ryb,** poławianych na północy Rosji. Niezwykle ciekawe rezultaty dały próby przyrządzania konserwy z wątroby dorsza, która ze względu na bogatą zawartość witaminów zastępuje w zupełności tran rybi, stosowany szeroko w medycynie. Odpowiednie spreparowanie, polegające na dodaniu pomidorów, nadaje tej marynacie wyborny smak, a wobec stwierdzonych walorów leczniczych nadaje się w zupełności do masowej przeróbki, obliczonej nietylko na konsumcję wewnętrzną, lecz i na szeroki zbyt zagranicą.

Powracając do konserw południowych, preparowanych przeważnie z makreli, brzan i jesiotrów, to te i obecnie uchodzą zagranicą za bardzo smaczne i jedyny zarzut, stawiany tym preparatom polega na tem, że mała rozmaitość przypraw, ograniczających się wciąż do tych

samych kombinacyj jarzyn z pomidorami, czyni je cokolwiek jednostajnemi, zacierając subtelne różnice smaku ryb, właściwe poszczególnym gatunkom.

Pomimo to rzeczoznawcy niemieccy twierdzą, że konserwy z makreli, produkowane przez Odeski Trust dla środków spożywczych, stoją znacznie wyżej, niż fabrykaty amerykańskie. Drugim większym zakładem w południowej Rosji, trudniącym się obecnie przeróbką ryb, jest Krymski Trust w Kerczi, pod nazwą „Volja Truda“, przyczem oba wymienione przedsiębiorstwa eksportują już znaczne ilości swych fabrykatów na rynki zagraniczne. Największym powodzeniem jednak cieszą się w handlu wewnętrznym przetwory Trustu Moskiewskiego, które na Wystawie Rolniczej w Moskwie w 1923 r. zostały odznaczone najwyższą nagrodą.

Z powyższych uwag wynika, że przemysł przetwórczy w Rosji Sowieckiej ujawnia w ostatnich latach wybitną tendencję rozwojową, czego najlepszym dowodem jest poniższa tabelka, zaczerpnięta z rosyjskiego Przeglądu Statystycznego z 1927 r.

w tonach:

1921—22	1922—23	1923—24	1924—25	1926
808,8	1329,6	2.275,8	3.057,0	8.800

Na rynku polskim konserwy rosyjskie nie mogą się utrzymać wobec bardzo wysokich ceł. Ale niewątpliwie, w razie zawarcia umowy handlowej, Rosja otrzyma ulgi taryfowe, wobec czego jest już na czasie zaznajomić z możliwościami konkurencyjnemi tych produktów.

Konkurencja niemiecka w przemyśle i handlu rybnym.

W czasopiśmie „Forward“ znajdujemy ciekawe uwagi korespondenta angielskiego na temat **rozwoju przemysłu rybnego w Niemczech**, wywierającego pewien wpływ na szkockie rybołówstwo dalekomorskie. Przed wojną bowiem parowce niemieckie zaopatrywały w ryby islandzkie przemysł solarski w Aberdeen, skąd ryby te w stanie solonym eksportowane były następnie na rynki europejskie i do południowej Ameryki. Po zawarciu jednak pokoju, gdy statki niemieckie przybiły znów do brzegów Szkocji, pewna grupa właścicieli parowców szkockich, przechodzących wówczas kryzys finansowy, sprzeciwiła się stanowczo wyładowywaniu ryb niemieckich w Aberdeen, pod pozorem patrjotycznych haseł.

Skutek był taki, że większość robotników zatrudnionych w przemyśle solarskim pozostała bez pracy i obecnie hurtownicy szkoccy, eksportujący solone ryby, zmuszeni są sprowadzać gotowy produkt z Islandji, co przyczynia się do podrożenia towaru i bynajmniej nie wpływa na zlikwidowanie bezrobocia.

Potępiając metody konkurencyjnej walki szkockich „rederów“, którzy pod pokrywką patrjotyzmu, zahamowali rozwój przemysłu solarskiego w Szkocji, korespondent angielski wyraża podziw **dla potężnej organizacji rybackiej w Niemczech** i nowoczesnych urządzeń portowych w Geestemünde i Cuxhaven, koncentrujących w swym obrębie olbrzymie pakownie, biura sprzedaży, zakłady przetwórcze i fabryki konserw rybnych. Linje kolejowe, leżące w bezpośredniej bliskości od przystani, pozwalają na szybki przeładunek towaru w związku z ogromnemi obrotami, które się dokonywują codziennie w halach licytacyjnych.

W artykule angielskim znajdujemy również słowa uznania **dla akcji propagandy spożycia ryb morskich, obejmującej całe Niemcy.** Jedynie stosunkowo wysoka cena ryb w handlu, niestojąca w żadnej proporcji do ceny płaconej rybakowi, hamuje rozpowszechnienie pokarmu rybnego wśród najszerszych warstw społeczeństwa. Podobno identyczny stan rzeczy panuje i w Szkocji (a cóżby dopiero ów Anglik powiedział o naszych stosunkach!), tak że ryba zanim dojdzie do konsumenta staje się artykułem luksusowym, a nie codzienną strawą, dostępną dla najuboższej ludności.

Badając jednak bliżej warunki, w jakich obecnie pracuje niemiecki kupiec rybny, korespondent angielski dochodzi do wniosku, że wygórowane ceny, jakie płaci konsument za ryby, **nie przyczyniają się naogół do wzbogacenia samego kupca** i że zarobki stąd płynące idą w większości wypadków na pokrycie bankowych zobowiązań, które po okresie inflacji przygniatają handel niemiecki. Wobec drogiego kredytu i wysokiej stopy procentowej liczni kupcy uzależnieni są całkowicie od banków i dla nich właściwie pracują.

Anglik kończy swój artykuł melancholijną uwagą, że w Zjednoczonem Królestwie dzieje się nie lepiej i tylko nazwy banków są inne, a istota rzeczy jest właściwie ta sama.

Jeżeli ma to być pociechą, to i my ją możemy szeroko stosować. **A.**

Sprawozdania rynkowe - Ceny.

Z gdańskiego rynku rybnego.

W pierwszej połowie sierpnia płacono w Gdańsku w handlu detalicznym (rynkowym) następujące ceny za 1 kg.; szczupaki 1,40—1,70 gld., sandacze 1,20—1,60, okonie 1,20—1,50.

Urzędowe sprawozdanie rynkowe z centralnej hali w Berlinie.

Berlin, 1 sierpnia. W ciągu czerwca, a zwłaszcza w drugiej połowie miesiąca rynek był mało ożywiony z powodu wyjątkowo wysokiej temperatury, wpływającej

ujemnie na towar śnięty. Ceny na szczupaki żywe, których było niewiele, zwyżkowały, sandaczy żywych brakło zupełnie, dowieziono jedynie towar mrożony z Estonji po cenach stosunkowo niskich. Dowóz linów był znaczny przy ożywionem zapotrzebowaniu w związku z dość dużą zniżką cen. Dawał się odczuwać brak węgorzy, na które ceny cokolwiek wzrosły. W handlu rybami białemi nie notowano większych zmian.

Dowóz ryb słodkowodnych w ciągu lipca z powodu stałej niepogody był umiarkowany, zainteresowanie bardzo małe. Ceny dla wszystkich niemal gatunków trzymały się na niskim poziomie. Poszukiwano jedynie szczupaków i sandaczy, karpie natomiast nie znajdowały nabywców. Ogólnie dawał się odczuwać w handlu stały zastój, a podaż była znacznie większa od popytu.

Ceny za 50 kg. świeżych ryb w lodzie w markach niemieckich: szczupaki niesortowane 88—110, sandacze 110—116, okonie niesortowane 50—60, duże 70—80, leszcze niesortowane 37.

Ceny detaliczne ryb śniętych na głównych rynkach krajowych za 1 kg — w czerwcu i w lipcu 1930 r.

(a — ceny płacone w czerwcu, b — w lipcu).

		Karp żywy	Karp śnięty	Karaś	Szczupak	Sandacz (rosyjski)	Leszcz	Sum	Łosoś	Lin	Sielawy	Średnica	Drobnica
WARSZAWA	a)	5 80-6.00	3.00-4.50	3.00-4.00	3.00-5.00	4.00-4.50	2.20-3.00	4.00 5.00	15.00-16.00	3.00 4.00	3.50		
w/g notow. Zw. Prod. Ryb	b)	4.80-5.50	2.00-3.50	3.00-6.00	3.00-5.00	3.50-4.50	2.50-4.00	4.00 5.00	12.00-15.00	3.00-4.00	3.50		
ŁÓDŹ	a)	5.25	4.30		3.40	3.40	2.80			3 00		1.80	1 00
w/g notow. Magistratu	b)	5.00			3.20	3.3 0	2.80			3.50		1.75	1.00
KRAKÓW	a)	7.00-7.50		3.00-5.00	6.00-7.00				10.00-12.00			3.00 5.00	
w/g notow. Magistratu	b)	5.50-6.50		3.00	5.50 6.50		6.00		11.00-12.00	4.00-6.00		3.00-4.00	
CZĘSTOCHOWA	a)	5.00-5.50			4.50-5.00	3 80-4.00	3.50-4.00			4.00-4.50			1.20-1.50
w/g notow. Magistratu	b)					3.50-5.00	3.00-4.00			4.00-4.50			1.20-1.50
WŁOCŁAWEK	a)	4.00-4.50		2.50-4.50	4 00-5.50	5.00-5.50			8 00-9 00			1.50-3.00	1.00
w/g notow. Magistratu	b)			3 00-4.50	4.00-4.50		3.00-4.50		9.00-10.50	3.00-4.50	3 00-4.00		1.00-1.50
POZNAŃ	a)	5.00-5.20			4 80-5.40	5.50-6.50	2.40-3.00	3.00					
w/g notow. Magistratu	b)	5 00-5.20			5.00-7.00	5.00-6.50	4.00	3.00-5.00					
WILNO	a)			2.50-3.00	3.00-3.50		3.00-3.50			3.00-3.50	3.50-3.75		0.40-0.60
w/g notow. Magistratu	b)			2.00-2.50	2.75-3.00		3.00-3.50			2.20-2.50	3.75-4.00		0.30-0.50
STANISŁAWÓW	a)	4.00-6.00		3.00-3.50	5.00-6.00	5.00-6.00				3 50-5 00		1.50-2.00	
w/g notow. Magistratu	b)	4.50-6.00				5.00-6.00	4.00	2.00		3 50			
BIAŁYSTOK	a)			3 00-4.00	3 75-4.50	3.00 3.50	2.00-2.80			2.50-3.00			
w/g notow Magistratu	b)												
PIŃSK	a)				1.40-1.60								
w/g notow. Magistratu	b)				1.30-1.50								

Uwaga: W/g. notowań Zw. Producentów Ryb sprzedawano w Warszawie 1 kg. karpi żywych w hurcie o 50—90 gr. taniej, niż w detalu.

Ceny ryb płacone przy jeziorze w złotych za 1 kg. — w czerwcu i w lipcu 1930 r.

(a — ceny płacone w czerwcu, b — w lipcu).

Gatunek (Według klasyfikacji handlowej)		Okolice				
		Włocławka Rakutowa	Kujawy, (Choceń-Bożemowice)	Żnina-Gniezna	Poznania	Leszna-Wolsztyna
Węgorze . . .	a	—	—	3.00—4.00	4,00—4,50	4,00—4,50
	b	—	—	4.80—5.00	4,80—5.00	4,50—5,00
Wybór . . .	a	2,50	2,50	1,80—2,60	2,50—3,00	2,50—2,70
	b	2,60	2,50	2,00—2,80	2,50—2,80	2,50—2,80
Średnica . .	a	1,25	1,25	0,70—1.00	1,00—1,50	1,00—1,40
	b	1,20	1,25	1,00—1.20	1,00—1,20	1,00—1,20
Drób	a	0,50	0,50	0,50—0.80	0,40—0,60	0,40—0,50
	b	0,50	0,50	0,60—0.80	0,60—0,80	0,50—0,70
Leszcze . . .	a	—	2.00—2.20	0,70—1,40	1,00—1,50	1,00—1,20
	b	2.00	2.00	1,80—2,00	1,80—2,00	1,60—1,80
Okonie	a	—	1.80—2.00	1.60—2.00	2,00—2,40	2,00—2,20
	b	2.00	2.00—2.20	1.60—2,00	2,00—2,20	2,00

Ryby morskie.

Detaliczne ceny targowe na ryby morskie w Gdyni (za 1 kg).

Data	Flondry większe	Flondry mniejsze	Dorsze	Kwapy	Węgorze	Szczupaki	Płotki	Okonie
11. VII. 30.	3.00	2.00	—	2.40	—	4.80	1.70	3.00
18. VII. 30.	2.40	1.60	1.40	2.00	6.00	4.80	2.00	2.60
25. VII. 30.	2.80	1.80	1.40	2.00	5.00	5.00	2.20	3.60
1. VIII. 30.	3.00	2.00	1 50	2.00	6.00	5.00	2.40	4 00

Gdynia. Handel rybami morskiemi w ciągu czerwca nie odznaczał się większem ożywieniem. Na rynku widziało się mało ryby, co tłumaczy się częściowo małemi połowami, ale głównie trwającemi ciągle upałami. Ryba po złowieniu natychmiast musiała być sprzedawaną, gdyż z powodu gorąca szybko się psuła. Z tych też powodów większość zdobyczy wywożono do Gdańska, gdzie są lodownie i lód do przechowywania ryby.

Detaliczna sprzedaż w nadbrzeżnych miejscowościach pomimo dość licznego napływu letników, także była niewielka. Upały nie usposabiały do konsumcji ryby. Daleko lepiej pod tym względem było w lipcu. Znaczne oziębienie i większy jeszcze niż w czerwcu napływ letników, spowodowały zapotrzebowanie na świeże ryby. Ciekawem jest, że pomimo daleko lepszych połowów i większej podaży, ceny w detalu nawet nieco zwyżkowały. W Gdyni poza zwykłym towarem — flondrami, każdego piątku było dość dużo innych cenniejszych gatunków jak węgorze, szczupaki, liny.

W sprzedaży hurtowej płacono w lipcu następujące ceny: płastugi od 0,80 do 1,20 za kg. zależnie od gatunku, wątłusze po 1 zł., kwapy po 1.30, śledzie po 1.50, węgorze, makrele i szczupaki po 4. zł., płotki po 1.50, okonie po 2.50, łososie po 11 zł., troć po 6 zł.

Wędzarnie w czerwcu prawie wszystkie stały bezczynnie. Jedynie w Pucku 2 z nich pracowały dorywczo. Większe ożywienie było w lipcu, kiedy w obwodzie helskim wznowiły pracę 6 wędzarni, w obwodzie puckim 8, a i w Gdyni świeżo otwartą została jedna. Wędzono głównie płastugi, węgorze i makrele. B. K.

Berlin, 1 sierpnia. Czerwcowe upały wpłynęły hamująco na obroty w handlu rybami morskiemi i pomimo niskich cen rynek był mało ożywiony. Ceny na szlachetne gatunki jak skarpie i sole nadal zniżkowały, jedynie łososie pochodzące z Norwegji trzymały się mocno. Świeże śledzie norweskie pomimo niskich cen nie znajdowały odbiorców.

Również w lipcu z nastaniem dni chłodnych nie notowano większego ożywienia. Pomimo dość dużego dowozu położenie w handlu, wobec długotrwałej stagnacji, jest uważane za katastrofalne. Szlachetne gatunki sprzedawano jedynie w nieznacznych ilościach, dowozu z połowów bałtyckich brakło zupełnie. Świeże śledzie niemieckie i szwedzkie utrzymywały się w dość dobrej cenie.

Altona, 1 sierpnia. W ciągu czerwca transporty ryb do tutejszego portu były dość znaczne i wynosiły w ostatnim tygodniu 217.519 f. świeżych ryb morskich, pochodzących z połowów 5 parowców. W tygodniu sprawozdawczym od 24 do 31 lipca łączny ładunek 14 parowców wynosił 629.590 f. Nadeszły również pierwsze transporty śledzi, które uzyskały w obrocie licytacyjnym dość wygórowane ceny. Dowóz płastug w ostatnim czasie znacznie się zmniejszył. Import śledzi szkockich wynosił 1.888.840 f. i uważany jest jako ostatni transport w bieżącym sezonie.

Ogólny obrót w porcie przedstawiał się następująco: sprzedano z licytacji 695.902 f., z wolnej ręki 1.197.840 f. razem 1.893.742 f.

Wesermünde, 1 sierpnia. Koniec czerwca zaznaczył się zmniejszonym dowozem i spadkiem cen na wszystkie gatunki świeżych ryb morskich. W ciągu tygodnia sprawozdawczego od 24 do 31 lipca wyładowano w tutejszym porcie 2.541.000 f., pochodzących z połowów 30 parowców. Połowy z tego okresu zmniejszyły się o 1.000.000 f. w porównaniu ze zdobyczą z poprzedniego tygodnia. Ceny początkowo mocne, spadły znacznie.

Cena licytacyjna za 1 f. wątłuszy (dorszy) wynosiła od 5½ do 27½ fen. zależnie od stanu i wielkości.

Rybołówstwo morskie.

B. Kuźmiński.

Rybołówstwo morskie na Łotwie.

Organizacja rybołówstwa morskiego na terenie obecnej Łotwy w formie zrzeszeń rybackich datuje się już oddawna przed wojną. Podczas wojny poszczególne organizacje połączyły się w jeden Centralny Związek, który po powstaniu niepodległej Łotwy przybrał nazwę „Centralne Stowarzyszenie Rybołówstwa na Łotwie". Do związku tego należy dużo osób z inteligencji, interesujących się zagadnieniami rybactwa.

Związek pracuje w bliskiej styczności z Wydziałem Rybackim Ministerstwa Rolnictwa, któremu podlegają wszystkie sprawy, związane z rybołówstwem zarówno morskiem jak i śródlądowem,

Długość wybrzeża Łotwy wynosi ok. 500 klm. Pod względem administracji rybackiej podzielone ono jest na 4 obwody:

1. Zatoki ryskiej,
2. Wybrzeża Kołki,
3. Windawski,
4. Lipawski.

Obwody ze swej strony dzielą się na odcinki; ogólna ilość odcinków wynosi 72. Na każdym odcinku posiada Wydział korespondenta, zazwyczaj kogoś z miejscowej inteligencji, jak nauczyciela, pastora; obowiązkiem tego korespondenta jest zbieranie statystyki połowów i donoszenie Wydziałowi rybackiemu o wszelkich sprawach rybackich. Korespondenci ci podobno wywiązują się z tych zadań ku zupełnemu zadowoleniu Ministerstwa, traktując sprawę z całą odpowiedzialnością i zrozumieniem. Należy zaznaczyć, że statystyka łotewska prowadzi się bardzo szczegółowo.

Rybołówstwem morskiem na Łotwie zajmuje się ogółem ok. 4.250 osób, w czem ok. 3.000 osób zawodowo, reszta uważa rybołówstwo jako zajęcie uboczne.

Na połowy wyjeżdżają rybacy przeważnie na niewielkich łodziach motorowych o przeciętnej sile motoru 7—8 HP, a poza tem na kutrach żaglowych i na zwykłych większych lub mniejszych łodziach drewnianych. Daje się zauważyć w ostatnich czasach wśród rybaków, szczególne rozpowszechnianie się typu lekkiej a szybkiej łodzi motorowej. Typ ten okazał się dogodny przedewszystkiem ze względu na dość oddalone od brzegu tereny połowów. Szybki i stosunkowo tani przejazd na miejsce pozwala dłużej poświęcić czasu samym połowom. Jednak pomimo swych zalet tak małe statki przedstawiają poważne niebezpieczeństwo dla życia samych rybaków, co potwierdzają częste wypadki (w 1928 r. utonęło 27 rybaków).

Według urzędowej statystyki na całem wybrzeżu łotewskiem w 1928 r. była następująca ilość statków rybackich:

L. p.	Typ statku	Ilość	Siła H. P.	Wartość w łatach
1.	Łodzi motorowych	232	1797	577.200
2.	Transport. motor.	16	190	63.200
3.	Kutrów żaglowych	604	—	105.000
4.	Zwykłych łodzi rybackich	1377	—	132.600
5.	Mniejszych łodzi pomoc.	671	—	55.000
	Razem	2900	—	933.000

Dodając do tego kwotę łat. 1 417 000 jako wartość innego sprzętu rybackiego, otrzymamy sumę łat. 2 350 000, przedstawiającą ogólną wartość zawodowego majątku rybaków łotewskich. (łat. łot. — 1,71 zł.)

Urzędowa statystyka łotewska za ostatnie 5 lat podaje następujące ilości złowionych ryb na całem wybrzeżu:

Rok	Ilość w kg.	Wartość w łatach
1924	8.455.965	1.947.315
1925	11.416.626	2.540.632
1926	9.865.720	2.324.587
1927	9.985.731	2.468.697
1928	10 040.581	2.802 394

Z powyższego widać, że roczna zdobycz utrzymuje się mniej więcej na jednakowym poziomie, z czego można wnioskować, że jest ona mniej przypadkową niż u nas, gdzie zachodzi znaczna różnica w ilościach połowów w poszczególnych latach.

Jakkolwiek u wybrzeży łotewskich poławia się ponad 15 gatunków ryb przemysłowych, to jednak całe rybołówstwo opiera się na zaledwie 3—4 gatunkach. Połowy śledzi, wątłuszy, płastug i szprotów stanowią około 95% ilości i około 85% wartości całorocznej zdobyczy. Widać to dokładnie z poniższego zestawienia, w którem podane są średnie połowy roczne za okres 5-cio letni (1924—28).

Gatunek	Ilość w kg.	Stosunek	Wartość w łatach	Stosunek
Śledzie	6.068.568	61,0	1.200.505	49.8
Wątłusze	1.493.734	15,0	269.019	11.2
Płastugi	1.274.802	12,8	337.040	15.6
Szproty	644.424	6,5	158.235	6,6
Kwapy	134.685	1,3	67.699	2,8
Łososie	75.678	0,8	205.786	8,5
Węgorze	21.654	0,2	44.100	1,8
Cierniki	128.561	1,3	7.014	0,3
Stynki	51.296	0,5	21.844	0,9
Cyrty	29.338	0,3	35.197	1,4
Sieja	7.609	0,1	9.516	0,4
Inne	22.616	0,2	16.771	0,7
Razem	9.952.965	100%	2.373.726	100%

Najbardziej intensywne połowy poszczególnych gatunków odbywają się w następujących czasokresach:

Łososie - w czerwcu, lipcu i sierpniu,
Sieja - w czerwcu i lipcu,
Flondry - w czerwcu, lipcu i sierpniu,
Kwapy - tak samo,
Szproty - w październiku, listopadzie i grudniu,
Stynka - w listopadzie i grudniu,
Śledzie - w ciągu całego roku,
Wątłusze - tak, samo
Cyrta i inne - przeważnie w letnich miesiącach.

Najwięcej ilościowo poławia się w listopadzie, następnie we wrześniu, maju i czerwcu. Najgorszemi miesiącami są luty, marzec i kwiecień.

Co do miejsc połowu poszczególnych gatunków, to łosoś, stynka, kolka i cyrta poławiają się wyłącznie w zatoce ryskiej, tamże węgorze, a poza tem jeszcze pod Lipawą; flondry najwięcej pod Windawą i Lipawą, wątłusze pod Lipawą i w zatoce ryskiej, śledzie przeważnie w zatoce ryskiej i pod Windawą, szproty pod Kołką i częściowo w zatoce ryskiej.

Stosunkowo dobrze rozwinięty jest na Łotwie przetwór rybny. Koncentruje się on przeważnie w Rydze, a pracuje głównie na eksport. Łotewskie konserwy rybne jeszcze przed wojną zdobyły sobie wielu stałych odbiorców przedewszystkiem w Rosji. Po wojnie poza Rosją głównymi odbiorcami konserw łotewskich są: Polska, Niemcy, Litwa i Ameryka.

Eksport ryb i produktów rybnych stale i poważnie z roku na rok się zwiększa, jak to widać z niżej przytoczonych danych za ostatnie trzy lata:

Rok	Ilość w kg.		Wartość w łat.	
	ryby	konserwy	ryby	konserwy
1926	489.595	299.741	211.719	481.282
1927	794.685	517.174	314.214	1.008.672
1928	1.895 961	795.459	666.173	856.395

Stan zaopatrzenia rybaków morskich w obecnym czasie jest zadawalniający. Zbyt ryb i produktów rybnych jest zapewniony i to zarówno w kraju jak i poza granicami państwa. Organizacja handlu rybą i materjałami rybnemi oparta jest na zdrowych, przeważnie spółdzielczych zasadach. Jednem słowem rybołówstwo na Łotwie ma podstawy stopniowego i normalnego rozwoju.

Połowy morskie w czerwcu i lipcu.

Główną i podstawową zdobyczą naszych rybaków w letnich miesiącach są płastugi (flondry). W roku bieżącym stanowią one ok. 80% ogólnych połowów tych dwóch miesięcy.

Pierwsza połowa czerwca zapowiadała się bardzo źle pod względem zdobyczy płastug. Na zwykłych miejscach połowów, przy brzegach, ryby było bardzo mało. Rybacy niechętnie wyjeżdżali na połów, gdyż całodzienne tralowanie w większości wypadków nie pokrywało kosztów utrzymania kutra i straty czasu. Na tak małą ilość płastug przy brzegach, wpływały według opinji rybaków stałe wiatry wschodnie. Przypuszczenia te potwierdzają również spostrzeżenia Laboratorjum Rybackiego na Helu. (Patrz artykuł p. Demela w „Rybie" Nr. 5). Ze zmianą wiatrów z kierunków wschodnich na zachodnie, co nastąpiło w końcu czerwca, połowy płastug poprawiły się tak, że ogólnie biorąc, zdobycz tej ryby w obydwóch miesiącach utrzymała się na średnim poziomie przeciętnych ostatnich kilku lat.

Prawie 80% zdobyczy płastug złowiono włokami ciągniętemi przez kutry motorowe; pozostałe 20% przypada na sieci zastawne, włoki ręczne (cezy) i na haczyki (sznury). Z poszczególnych gatunków płastug złowiono: storni 80%, zimnicy 13%, skarpi 4% i gładzicy 3%. Poławiane w czerwcu płastugi były dość chude i drobne, natomiast zdobycz lipcowa, szczególnie z końca miesiąca, gatunkowo była bardzo dobra. (Czyżby wiatry zachodnie napędziły do naszych wybrzeży wyborny ten gatunek z okolic Bornholm — Adlergrund — Mittelbank?).

Połów wiosennej rasy śledzi był niewielki. Na początku miesiąca trzymały się one brzegów gdyńskich. Pojedyńcze okazy znajdowano nawet w porcie, ale główny połów przy końcu czerwca i przez cały lipiec odbywał się na Bałtyku przy cyplu helskim. Cała zdobycz przypada na sieci zastawne. Najlepsze wyniki otrzymywano przy używaniu sieci o oczkach 22 mm. Poławiane śledzie były duże i chętnie poszukiwane przez handlarzy. Całą zdobycz wywieziono do Gdańska.

W połowie czerwca rozpoczęły się połowy węgorzy na więcierze (żaki), a w niektórych miejscowościach zaczęto stawiać więcierze już z początkiem miesiąca, gdyż zauważono ciąg węgorzy, spowodowany widocznie ustaleniem się pogody w końcu maja i na początku czerwca. Połowy węgorzy w tym roku, sądząc z dotychczasowej zdobyczy, nie zapowiadają się zbyt dobrze.

Makrele pojawiły się przy naszych brzegach w połowie lipca, ale łowi się je dotychczas w niewielkiej ilości, gdyż z powodu oziębienia się pogody widocznie makrele odsunęły się dalej na zachód.

Połowy wątłuszy (dorszy) oraz kwapów (węgorzyca) a także szczupaków, płotek i okoni są niewielkie, mniejsze niż w kwietniu i maju. Łowiono także pojedyncze okazy łososi i troci.

Naogół połowy w miesiącach czerwcu i lipcu można uważać za średnie, przyczem korzystniejsze były w lipcu niż w czerwcu.

W porównaniu z odnośnemi miesiącami r. ub. wykazują jednak pewną, aczkolwiek niewielką zniżkę:

Gatunek	Ilość w kg		Wartość w zł		Ilość w kg		Wartość w zł	
	czerwiec 1930	czerwiec 1929	czerwiec 1930	czerwiec 1929	lipiec 1930	lipiec 1929	lipiec 1930	lipiec 1929
Makrele	—	—	—	—	1.165	6.120	4.660	24.480
Śledzie	4.830	6.785	4.830	5.430	7.530	5.735	11.295	4.590
Płastugi	155.210	222.975	151.440	184.115	215.450	199.840	209.6 5	204.085
Łoscsie	110	480	1.025	4.620	870	1.480	5.490	7.475
Węgorze	6.620	10.140	23.165	35.485	9.380	12.255	37.520	42.885
Wątlusze	5.810	21.835	6.975	17.470	4.555	12.885	4.555	12.885
Kwapy	12.520	21.280	18 795	17.025	10.980	20.790	14.275	31.185
Słodkowodne	6.890	9.155	16.470	15.745	8.170	9.510	21.550	25.925
Razem	191.990	292.650	222.700	279.890	258.100	268.615	308.950	353.510

Ilościowa zdobycz poszczególnych obwodów wykazuje pewną zmianę. W czerwcu na pierwszem miejscu stoi obwód pucki, dalej wsie półwyspu (oprócz Helu), następnie obwód gdyński i wreszcie Hel, a w lipcu zupełnie przeciwnie; Hel, Gdynia, wsie półwyspu i w końcu Puck.

B. K.

Z rybołówstwa gdańskiego.

W roku bieżącym ukazała się poraz pierwszy obszerna statystyka, ilustrująca obecny stan rybołówstwa na terytorjum W. M. Gdańska, mającego w swem posiadaniu 55 km. wybrzeża morskiego, około 130 km. terenów wiślanych i 62 km. obszarów rybackich na Nogacie. W rybołówstwie morskiem zatrudnionych jest 71 kutrów motorowych i 740 innych łodzi, podczas gdy rybactwo słodkowodne uprawiane jest na 310 łodziach. Ilość kutrów motorowych wzrosła znacznie w ostatnich latach, zwłaszcza od czasu, gdy pewna liczba rybaków osiadłych na Helu przeniosła się do miejscowości położonych wpobliżu ujścia Wisły. Ogólne wyniki rybołówstwa były przeważnie pomyślne, za wyjątkiem 1929 r., w którym zmniejszenie połowów cennych gatunków wpłynęło na obniżenie wartości.

I tak zdobycz w 1928 r. obejmuje 2910 t. za sumę 2,8 milj. guld., podczas gdy połowy z roku 1929 wyrażają się ilością 3644 t. o wartości 2,72 milj. guld. Ostatni rok obfitował zwłaszcza w flondry, których złowiono 1095 t. w porównaniu z ilością 682 t. z roku poprzedniego, oraz w skarpie w ilości 205 t. Gros połowów przypada jednak na szproty, poławiane wpobliżu Helu, na kutrach motorowych oraz na mniejszych łodziach w niezbyt wielkiej odległości od brzegów. W 1929 r. rybacy gdańscy złowili tej ryby 1145 t., podczas gdy zdobycz z roku poprzedniego wynosiła tylko 537 t. Natomiast połowy śledzi spadły w 1929 r. do 149 t. w porównaniu ze zdobyczą z 1928 r., która wyrażała się cyfrą 416 t. Również znacznie się pogorszyły połowy węgorza i łososia. Naogół rok 1929 był wyjątkowo niepomyślnym dla rybactwa ze względu na niezwykle ostre mrozy, uniemożliwiające uprawianie rybołówstwa w lutym i marcu. To też wobec ogromnych strat, poniesionych przez rybaków, Senat gdański wyasygnował na cele doraźne zapomogę w sumie 75.000 guld. oraz udzielił zasiłków na zakup sieci zniszczonych w ciągu zimy.

Z danych statystycznych wynika, że przemysł rybacki na terytorjum W. M. Gdańska rozwinął się znacznie w porównaniu z okresem poprzedzającym wielką wojnę. Pomimo to zbyt na rynkach miejscowych jest mało ożywiony ze względu na stosunkowo wygórowane ceny ryb, zwłaszcza szlachetnych gatunków. Te ostatnie wywożone są w dużych ilościach do Polski i zagranicę. Przeróbką ryb trudni się 19 rozmaitych większych zakładów i 42 mniejsze wędzarnie. Konserwy gdańskie mało są jednak rozpowszechnione na rynkach polskich z powodu wysokich cen, wynikających z kosztownej robocizny na terenie Wolnego Miasta, przewyższającej niemal dwukrotnie zarobki naszych robotników, zatrudnionych w przemyśle rybnym.

W.

Rybołówstwo jeziorowe i rzeczne.

W. K.

Obawy rybaków śródlądowych przed konkurencją ryb morskich.

W miarę coraz bardziej postępującego rozwoju propagandy spożycia ryb morskich w Niemczech daje się zauważyć pośród rybaków śródlądowych wzrastające zaniepokojenie i raz po raz poczynają się podnosić głosy protestu w obronie zagrożonej produkcji ryb słodkowodnych, zwłaszcza o ile chodzi o zbyt tanich gatunków masowego połowu. Od czasu bowiem

jak potężny Komitet propagandowy, rozporządzający olbrzymiemi sumami, udzielanemi przez państwo, ogarnął swoją akcją cały niemal kraj, konsument niemiecki, mieszkający w miejscowości położonej nieraz o setki klm. od wybrzeża, odwrócił się z pogardą od płoci i leszczy i zajada ze smakiem ryby morskie, o których mu się przed wojną ani śniło.

W związku z tem jeden z przedstawicieli rybactwa śródlądowego w Niemczech ubolewa nad zgubnemi skutkami propagandy spożycia ryb morskich wprowadzającej **reformy w obyczajach większości włościan niemieckich,** którzy zamiast spożywać na ucztach weselnych tradycyjne karpie, liny lub pstrągi, raczą się teraz turbotem, solą czy innym morskim specjałem. Fakt zaś, że znaczna ilość tych ryb jest pochodzenia zagranicznego wywołuje tem większe oburzenie w kołach rybaków śródlądowych, obserwujących z niepokojem popieranie obcej produkcji kosztem katastrofalnego obniżenia zbytu towaru krajowego.

Wśród tych ogólnych narzekań rozstrząsających przyczyny i skutki obecnego kryzysu, dotyczącego tanich gatunków ryb słodkowodnych, znalazły się głosy zdecydowanych zwolenników czasów przedwojennych, przypisujące winę współczesnej kobiecie, która dążąc do największego uproszczenia gospodarstwa domowego, może się zdobyć jedynie na spreparowanie kotleta czy filetu rybnego i to dostarczonego przez firmę, zapominając o mnóstwie wybornych przepisów, stanowiących nie tak dawno chlubę gospodyni niemieckiej. Oczywiście rybacy rozumieją, że **gołosłowne użalania się na temat obecnego przesilenia nie rozwiążą kwestji** i nie zahamują ożywionej propagandy spożycia ryb morskich, a tem bardziej nie wpłyną na przekształcenie pojęć powojennej kobiety. To też mówi się dużo o sposobach walki z konkurencją ryb morskich i o środkach zmierzających do podniesienia zbytu tanich gatunków, nawołując do szybkiej decyzji i wspólnego działania. **Tylko propaganda w niczem nieustępująca reklamie stworzonej wokoło spożycia ryb morskich** może podziałać na masy i zachęcić konsumenta do wzgardzonych leszczy, okoni i płoci. A więc plakaty, obrazy wyświetlane w filmie, przeźrocza, odczyty, próbne pokazy gotowania, kursy kucharskie, ogłoszenia w prasie, jednem słowem cały arsenał środków, jakiemi się posługuje komitet propagandy spożycia ryb morskich. W pierwszym rzędzie zaś przepisy przyrządzania ryb słodkowodnych, które należy wydobyć z archiwów przedwojennych gospodyń i rozrzucić w setkach tysięcy egzemplarzy po całym kraju.

Środki na ten cel muszą się znaleźć, gdyż zdaniem rybaków niemieckich mają oni takie same dobre prawo do korzystania z zasiłków na cele propagandowe co i gospodarze stawowi, którzy na propagandę karpi i linów dostają od rządu znaczne subwencje. Gdyby zaś sumy na ten cel nie były przewidziane, to zasiłki przyznawane gospodarzom stawowym winny być rozdzielane sprawiedliwie, co da możność rybakom śródlądowym rozpoczęcia akcji na własną rękę. Handel ze swej strony powinien poprzeć wysiłki producenta, starając się przyciągnąć klientów pomysłową wystawą i towarem pierwszorzędnej jakości.

Żywe ryby w basenach umieszczanych w oknach wystawowych **są niezawodnym środkiem zainteresowania kupujących,** a wszelkie ryby tanie, pojawiające się na rynku w stanie śniętym powinny być starannie sortowane i pakowane, aby mogły konkurować z rybami morskiemi. Regularny dowóz wpłynie na ustalenie cen, co ma również doniosłe znaczenie dla zapewnienia normalnego zbytu, gdyż konsument niemiecki zdążył się już przyzwyczaić do niskich cen ryb morskich, dostarczanych w ogromnych ilościach na wszystkie niemal rynki wewnętrzne. Nawet najmniejsze miasteczka zaopatrywane są przynajmniej dwa razy tygodniowo w filety z ryb morskich, co wpływa zazwyczaj w te dni na znaczne zmniejszenie zapotrzebowania na ryby słodkowodne. Nie można się jednak dziwić powojennej gospodyni, której praca zawodowa lub nadmiar obowiązków domowych nie pozwalają na spędzanie długich godzin w kuchni, że nie chce przyczyniać sobie kłopotu z czyszczaniem płoci albo leszczy, mając do wyboru doskonale spreparowane filety rybne, nadające się przy minimalnych zabiegach do natychmiastowego spożycia.

To też **trzeźwe głosy pośród przedstawicieli rybactwa śródlądowego** słusznie zaznaczają, że zamiast ubolewać nad zanikiem cnót niewieścich u powojennej pani domu, właściwiejby było, aby sami rybacy a wraz z nimi i kupcy rybni we własnym interesie **postarali się dostarczać na rynek towar odpowiadający wymaganiom nowoczesnych gospodyń.** Zorganizowanie zaś propagandy spożycia ryb słodkowodnych na wzór propagandy ryb morskich przyczyni się niezawodnie do powiększenia zbytu i do zahamowania kryzysu, jaki obecnie przeżywa niemieckie rybactwo śródlądowe.

Tępienie narybku węgorza.

Ostatnio w fachowej prasie francuskiej poruszona została sprawa katastrofalnego tępienia larw węgorza, będącego przedmiotem intensywnych połowów w rzekach francuskich i hiszpańskich. Te małe szkliste węgorzyki, gromadzące się u ujścia przed wędrówką w górę rzeki, poławiane są masowo zwłaszcza w północnej części Hiszpanji, stanowiąc jeden z najbardziej poszukiwanych przysmaków. Również w Madrycie i w niektórych miastach w głębi kontynentu larwy węgorza spożywane są w znacznych ilościach i wobec tego muszą być sprowadzane z zagranicy, gdyż miejscowe połowy nie pokrywają zapotrzebowania.

Główną dostawczynią węgorzyków jest Francja, wysyłająca towar koleją w workach 50 kg. do granicy hiszpańskiej, skąd wozy ciężarowe rozwożą go do miejsc przeznaczenia. Główny handel węgorzyków francuskich koncentruje się koło San Sebastian, gdzie rybki te zostają oczyszczone i odgotowane w słonej wodzie, poczem ekspedjowane do rozmaitych miejscowości. Pakuje się je w skrzynki owinięte w pergaminowy papier, przyczem paczki nadawane do Madrytu zawierają zwykle 5 kg. i 25 kg. do Barcelony. Towar francuski jest mniej ceniony od hiszpańskiego, co podobno niema żadnego uzasadnienia, gdyż dzięki szybkim transportom nie traci nic na świeżości i smaku.

Konserwowanie węgorzyków nie znajduje w Hiszpanji szerszego zastosowania i tylko nieznaczna część towaru zostaje przerobiona w fabrykach na konserwy w oliwie, eksportowane następnie do Ameryki Południowej. Ilość larw węgorzy, sprzedawanych rok rocznie w San Sebastian, jest olbrzymia, gdyż według statystyki wynosiła w 1927/28 r. od września do maja 218.614 kg., a w 1928/29 od października do kwietnia 177.296 kg. Wzrost i waga poławianych rybek waha się zależnie od okresu połowów. O mikroskopijnych jednak rozmiarach zdobyczy świadczy wymownie fakt, że na 1 kg. przypada mniej więcej 2.000 sztuk.

Połów odbywa się zazwyczaj w ciemne bezksiężycowe noce na łodziach o płaskiem dnie, zapomocą narzędzia zwanego „cedazo", które składa się z dużego metalowego sita, oprawionego w drzewo i osadzonego na długim kiju. Łowi się, trzymając „cedazo" w ręku, co jest dość uciążliwem, lub posługując się lewarem umieszczonym w łodzi. W niektórych miejscowościach uprawia się połów narzędziem tej samej nazwy, lecz cokolwiek odmiennej konstrukcji, ciągnąc je w wodzie wzdłuż brzegu.

Jakkolwiek płodność węgorza jest bardzo wielka, jednak masowe tępienie larw przybiera w Hiszpanji i Francji zatrważające rozmiary. Słusznie też znany biolog francuski dr. Gandolfi-Hornyold zwraca uwagę na konieczność ograniczenia równie destrukcyjnych połowów ryb niemiarowych i płciowo niedojrzałych.

K.

Narzędzia i Sprzęt.

Jan Dąbrowski.

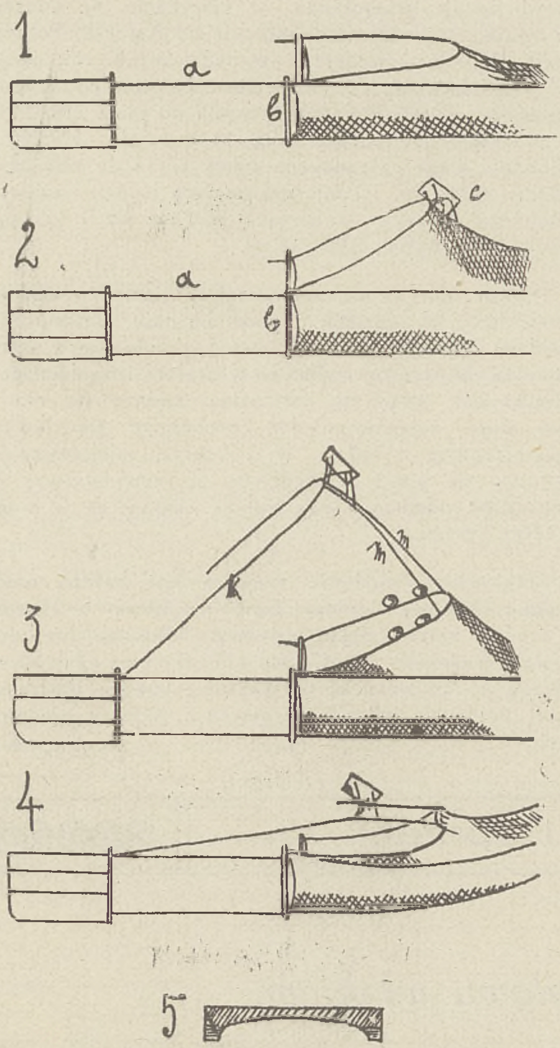
Nowe sposoby połowu włokiem.

Podniesienie wydajności połowu włokiem przez udoskonalenie techniczne tego rodzaju sieci jest zagadnieniem, któremu w niemieckiem rybołówstwie obecnie poświęca się dużo uwagi. W wrześniowym numerze „Fischerbote" Dr. H. Lisner i kpt. Fich podają opis doświadczeń z włokiem, których dokonali jednocześnie z innemi obserwacjami w lecie ub. r. na wodach przybrzeżnych Morza Niemieckiego na głębokości 2—6 mtr. Doświadczenie odbywano na kutrze motorowym o 12 mtr. długości z motorem o 25 HP. Włok zastosowany do doświadczeń posiadał: długość dolnej obsady 56 stóp. Wierzch siatki miał przy obsadzie 110 oczek, dół 96 oczek, przyczem co 4-ty rząd gubi się jedno oczko; skrzydła posiadały szerokość 70 oczek przy worku i 26 oczek przy komulcu i gubiły 1 oczko co 9 rzędów; długość więc wynosiła 90 oczek. Sieć ta pochodziła ze znanej fabryki Altońskiej Mewes i v. Eitzen. Dla bocznych desek rozpierających stosowano wymiary 80×120 cm. oraz dla trzeciej deski rozpierającej przy górnej obsadzie 30×40 cm.

Doświadczenia miały na celu ustalenie najlepszego sposobu umieszczenia i przymocowania trzeciej deski rozpierającej i pływaków celem nadania jaknajwiększego rozwarcia wejścia do włoka.

W tym celu przy jednakowej długości lin włóczących (27 mtr.) i lin straszących — a (4—6 mtr.) oraz komulców — b (2 mtr.) zmieniano ilość pływaków na górnej obsadzie i sposób przymocowania trzeciej deski rozpierającej (c).

Obserwacja nad rozwarciem otworu włoka i położeniem desek oraz pływaków była dokonywana z łodzi przy pomocy rury oszklonej na obu końcach, która przez Szwedów jest stosowana przy obserwowaniu śledzi. Kąt rozwarcia skrzydeł włoka mierzono kątomierzem, a odległości między deskami rozpierającemi



1. Włok bez 3-ciej deski rozpierającej. 2. Włok z 3-cią deską rozpierającą na górnej obsadzie. 3. Włok ze szklanemi pływakami i 3-cią deską rozpierająca na dłuższych linkach. 4. Za krótkie umocowanie 3-ciej deski. 5. Przekrój trzeciej deski rozpierającej.

określano zapomocą formuł $x=2$ L. Sin $a/_2$. Wypróbowano 11 sposobów przymocowania pływaków i trzeciej deski rozpierającej. Doświadczenia pokazały, że w miarę podnoszenia górnej obsady kąt rozwarcia skrzydeł wahał się od 21^0 do 15^0 i odległość między deskami rozpierającemi od 9,84 mtr. do 7,05 m.

Co się zaś tyczy bocznych desek rozpierających, to ich położenie przy różnych warjantach przymocowania trzeciej deski i pływaków pozostawało niezmiennem. W czasie ruchu przedni koniec desek rozpierających podnosząc się łatwo przezwyciężał nierówności dna, przyczem obie deski nieco nachylały się do wnętrza sieci, co potwierdza szybkie zużycie wenętrznej części okucia deski.

Nie zaobserwowano również większych zmian w położeniu drągów rozpierających na końcach sieci. Przy ruchu włoka górny koniec drąga nieco pochylał się naprzód. By wyrównać położenie drąga podłużono górną linkę, łączącą drąg z deską rozpierającą. Dalsze doświadczenia pokazały, że umocowanie pływaków na górnej obsadzie daje najlepsze rezultaty w tym wypadku, jeżeli rzadko umocowane pływaki służą dopełnieniem trzeciej deski rozpierającej i będąc umieszczone na obu końcach obsady (patrz rys. 3), sprzyjają bardziej równomiernemu jej zaokrągleniu. Samo zaś umocowanie wielkiej liczby pływaków bez trzeciej deski, według zdania czyniących doświadczenie, powoduje powstanie prądów i zmniejsza siłę podejmującą pływaków.

Przechodząc do rozpatrzenia różnych sposobów przymocowywania trzeciej deski, należy zaznaczyć, że w pierwszym wypadku deska była przymocowana bezpośrednio do górnej obsady, przyczem końce tylne dwóch linek wplatano w sieć (patrz rys. 2). W drugim wypadku trzecia deska rozpierająca przymocowana była do linki (k), która była na jeden do 3-ch mtr. krótsza od górnej obsady (patrz rys. 3) i która łączyła się zapomocą dwóch linek (m) z górną obsadą w ten sposób, że trzecia deska była cokolwiek przed siecią. Przy nazbyt wielkiem ukróceniu linki **k** i części linki **m** (patrz rys. 4) powstawało nadmierne natężenie i pochylenie sieci w jej środkowej części przy ogólnem obniżeniu wysokości obsady.

W równym stopniu zmniejszała się siła podejmująca trzeciej deski. Wysokość górnej obsady przy sposobach przymocowania deski na rys. 2 i 3 pozostawała prawie jednakowa, lecz pierwszy sposób przymocowania należy uważać za mniej skomplikowany. Doświadczenia pokazały, że zastosowanie trzeciej podejmującej deski zwiększało wysokość górnej obsady w poszczególnych wypadkach do 150%. Trzecia deska rozpierająca dla większej równowagi miała na górnej obsadzie jeden szklany pływak i niewielkie listewski po brzegu (rys. 5), co zwiększało jej siłę podnoszącą. Największą siłę ciągnienia pokazywała trzecia deska, gdy kąt pochylenia jej do kierunku ruchu wskazywał 30—35^0, co otrzymuje się przez stosunek długości linek, przymocowujących deskę do obsady jak 2:3 (patrz rys. 3).

Reasumując rezultaty doświadczeń należy zaznaczyć, że rozwiązawszy techniczną stronę zagadnienia, doświadczenia te nie wyjaśniły jak różne sposoby przymocowania trzeciej de-

ski i pływaków do górnej obsady wpływają na rezultat połowu narzędzia.

Jest rzeczą oczywistą, że dla każdego gatunku ryby przy określonych wymiarach włoka będzie istnieć odpowiedni stosunek między wysokością górnej obsady i odległością między bocznemi deskami, który będzie dawał największą wydajność połowu włoka i co można będzie ustalić tylko przez szereg odpowiednich doświadczeń.

Oprócz tego z praktyki połowu włokiem wiadomo, że często pod wpływem zmiany oświetlenia ryba podejmuje się z dna i stoi „w połowie wody", co powoduje zmniejszenie połowu. Wobec tego stosując przy połowach włokiem trzecią deskę rozpierającą, należy zwrócić szczególną uwagę na wyszukanie wygodnego i łatwego sposobu regulowania siły podejmującej trzeciej deski rozpierającej i innych przyrządów, które możnaby było zmieniać przed każdym połowem włokiem.

Przegląd piśmiennictwa.

Tadeusz Szela.

Zmiany pogłowia ryb płaskich w środkowym Bałtyku.

(Veränderungen im Plattfischbestand der mittleren Ostsee).

Pod powyższym tytułem ukazał się w zeszycie VI czasopisma „Der Fischerbote" (z dnia 15-go marca 1930 r.) artykuł, napisany przez Dra R. Kändlera, omawiający wyniki badań niemieckiego okrętu badawczego „Posejdon" w latach 1928—1929. Ponieważ z pośród dwu omówionych tam gatunków (stornia i gładzica) szczególne znaczenie dla nas ma stornia, zajmiemy się częścią referatu przedstawiającą wyniki badań w stosunku do niej.

W czasie wyjazdu statku badawczego „Posejdon" w kwietniu 1925 i 1929 r. na Oderbank wykonano szereg połowów dużym włokiem i siecią narybkową, których rezultaty podaje poniższa tabela.

Stornia

		Przeciętna dług. cm.	Podział na grupy wzrostowe % I	II	III	IV	V	VI+
1925	duży włok	20,7	—	0	10	27	29	34
	sieć narybkowa	17,6	3	16	11	24	28	18
1929	duży włok	18,2	—	16	28	29	7	20
	sieć narybkowa	15,2	6	42	16	15	5	16

Skład pogłowia podług roczników w obu latach wykazuje dość znaczne różnice. Mianowicie w r. 1929 średnia wielkość ryb w porównaniu z r. 1925 zmniejszyła się o 2,5 cm. Przyczyną tego zjawiska jest to, że w r 1925 w połowie przeważały roczniki starsze, w r. 1929 zaś młodsze.

Możemy również zaobserwować pewne wahania — fluktuacje w rozwoju ilościowym poszczególnych roczników w poszczególnych latach. I tak roczniki 1920, 1921, 1923, 1925, 1927 pod względem ilościowym przedstawiają się jako dobre, zaś 1922, 1924 jako złe. Biorąc pod uwagę to, że II gr. r. 1925 przeszła przez oczka włoka, a w r. 1929 znaczna ilość osobników II gr. złowiła się w ten sam włok — należy przypuszczać, że zwiększyło się tempo wzrostu II grupy — co wskazuje również tablica:

Stornia

	Grupa wzrostowa	I	II	III	IV	V
1925	długość cm.	4-5	7-11	12-18	14-23	16-26
	średnia dł. cm.	4,4	9,5	15,4	18,7	20,2
1929	długość cm.	2-6	7-14	11-21	13-28	19-26
	średnia dł. cm.	4,7	11,5	16-3	20,1	23,0

W storni widzimy zwiększone tempo wzrostu — ale nigdy ono nie dorównuje szybkości wzrostu gładzicy.

Zachodzi teraz pytanie, które roczniki stanowią główny składnik w połowach storni.

Tablica następna wykazuje różnice w poszczególnych latach. Spostrzegamy zwiększenie się znaczenia roczników młodszych na niekorzyść starszych. I tak IV gr. wzrostowa w latach 1924 i 1925 ma bardzo małe znaczenie, zaś w r. 1928 procentowy udział jej w połowach znacznie się wzmaga. Grupa III do r. 1928 w połowach

Stornia

	Miejsce załadowania	Miejsce połowu	Średnia długość	Podział na grupy wzrostowe % II	III	IV	V	VI+	Sortowanie
Lipiec 1924	Kołobrzeg	N. W. od Kołobrzegu 18—22 m	24,5 cm.	—	—	10	33	57	22 cm
Czerwiec 1925	Kołobrzeg	N. W. od Kołobrzegu 26–28 m	24,8 cm.	—	—	4	39	57	22 cm
Maj 1928	Kołobrzeg	N. W. od Kołobrzegu 15 m	24,7 cm.	—	4	29	46	21	22 cm
Lipiec 1928	Dievenow	S. Oderbank 12 m	23,2 cm.	–	22	54	20	4	20 cm
Sierpień 1929	Dievenow	N. Oderbank 12 m	23,2 cm.	—	38	52	8	1	20 cm

stanowi nieznaczny odsetek, natomiast w r. 1929 udział jej w połowach wzrasta do 38%. Odwrotnie dzieje się z rocznikami starszemi od VI w górę, których znaczenie w połowach coraz bardziej maleje.

To zjawisko odmłodzenia rynków rybnych stoi bezwzględnie w związku z szybszem tempem wzrostu storni. W obecnych połowach storni przeważają 3 roczniki gr. III, IV i V.

Wielkość zarobków nie ulega znacznym wahaniom, nie jest zależną od wspomnianych fluktuacyj — co też wykazuje załączona tablica:

Stornie przywiezione do brzegu (1000 kg.)

	Zachodnie Pomorze	Wschodnie Pomorze	Całe wybrzeże bałtyckie: Razem	Styczeń-kwiecień	Maj-grudzień
1923	4197	1838	6531	474	6057
1924	3418	1821	5658	211	5447
1925	3920	2288	6754	882	5872
1926	2386	3275	6188	1451	4737
1927	2920	33 9	6846	2277	4569
1928	4027	3013	7646	1920	5726
1929	około 5000		5538	315	5223

Przeważna część połowów storni, bo więcej jak 90% zostaje przywieziona do portów Pomorza (Vor- und Hinterpommern).

Położenie rybactwa storniowego jest dosyć dobre — ważnem jest, że ponad staremi rocznikami biorą górę młode — szybciej rosnące — tak, że obecnie już przeważna część III gr. nadaje się do połowów. Dobry rocznik 1927 w r. 1930 osiągnie wielkość przemysłową — i dlatego też w tym roku możemy się spodziewać dobrych zysków z połowów storni.

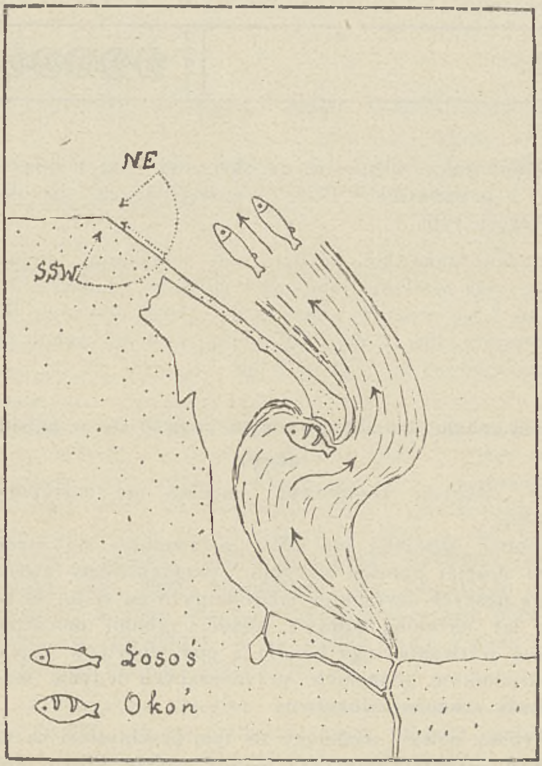
Dział Naukowy.

Kazimierz Demel.

Rola Wisły, wiatrów i stanu wody w naszych morskich połowach łososia.

Wyjątkowo ubogie tegoroczne kwietniowe połowy łososia zdają się bardzo wyraźnie wskazywać na **szkodliwą rolę, jaką wiślane wezbrane wody wywierają wiosną na połowy najszacowniejszego gatunku,** — pod warunkiem oczywiście, o ile wody te skierowane zostają na nasze przybrzeżne tereny. Przez cały kwiecień niemal bez przerwy wiały wiatry lądowe S i E, które w ogólnym bilansie miesięcznym osiągnęły 83,5%, podczas gdy wiatry przeciwne W i N dały zaledwie 16,5%. Ta rzadka przewaga niekorzystnych wiatrów, działając przez pośrednictwo mętnych wód wiślanych, zadecydowała też najprawdopodobniej o zniknięciu łososi od naszych brzegów. Zniknięcie to przy Helu dało się zauważyć z początkiem kwietnia, bezpośrednio przed napływającym prądem, niosącym z sobą żółtawe wody wiślane. Kilka sztuk okazałych złapano nawet w zatoce w sieciach okoniowych, na płytkiej zupełnie wodzie 1—2 m. głębokiej, tuż przy brzegu, co wskazywałoby pośrednio na siłę ucieczki i zapuszczanie się w tej ucieczce na obce tereny. — Przez cały miesiąc kwiecień, wskutek przewagi wiatrów wschodnich, kierujących wody wiślane na nasze tereny, złapano przy Helu — tym centralnym punkcie naszego rybołówstwa łososiowego — zaledwie 6.995 klg., mimo że kwiecień jest przecież normalnie kulminacyjnym miesiącem wiosennych poło-

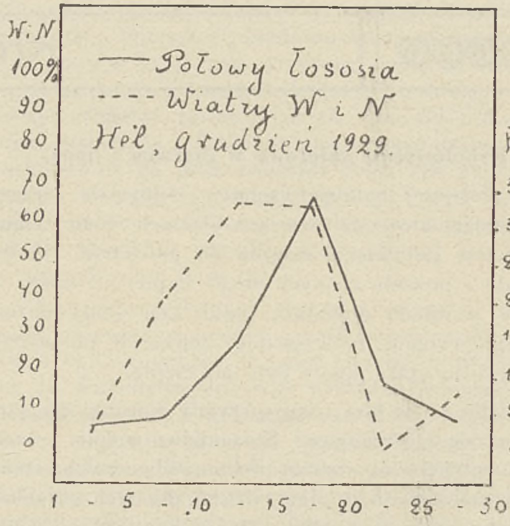
wów (pławnicami), dając jeszcze większe zwyżki niż grudzień, kulminacyjny miesiąc połowów zimowych (taklami). W roku ubiegłym, bynajmniej nie szczególnym pod względem łososiowym, kwietniowy połów przy Helu był trzykrotnie wyższy (20.125 klg.). — **Zniknięciu łososi,** w następstwie wód wiślanych, skierowanych na nasze tereny łowu wiatrami wschodniemi i południowemi, **odpowiada jednocześnie pojaw słodkowodnych okoni,** które dostarczyły w kwietniu przy Helu 840 klg., choć normalnie tutaj nie są poławiane. Z odejściem wód wiślanych i okonie zniknęły.

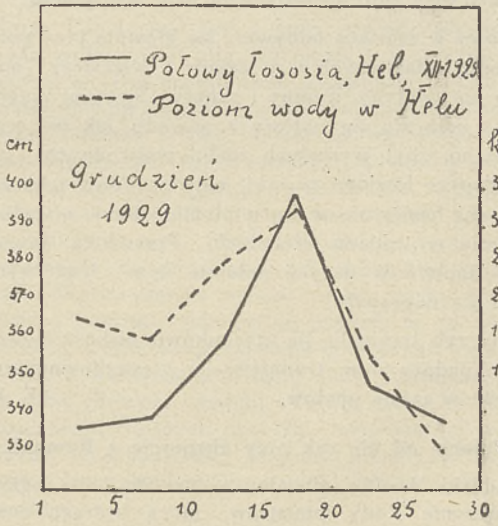


Mapka ilustrująca ucieczkę łososi i pojaw okoni przy Helu, w następstwie napływających mętnych wód wiślanych, skierowanych wiatrami E i S na nasze tereny (kwiecień 1930).

Podobnie jak latem i w jesieni niekorzystne wiatry wschodnie i południowe wyprowadzają z naszych wód flondry, w następstwie poruszania i wyciągania do brzegów zimnych wód Głębi Gdańskiej*), lub przez prądy powstające zagradzają drogę ławicom śledzi jesiennych **), tak też w okresie wczesnej wiosny niekorzystne wiatry, kierując wezbrane wody wiślane na nasze tereny, stają się pośrednią przyczyną znikania łososi, oddalających się od naszych brzegów. W ich miejsce zjawiają się nieliczne zresztą słodkowodne okonie, analogicznie zupełnie jak latem i w jesieni zniżkom połowów flonder odpowiadają niewielkie stosunkowo zwyżki zimnowodnego dorsza.

— A jakież to czynniki sprzyjałyby dobrym połowom łososia? Że wiatry zachodnie i północne są korzystne dla połowów łososi dowodzi tego wykres za m. grudzień 1929 r., obliczony za pięciodniowe okresy (Rys. 1). **Zwyżka wiatrów tych w okresie od 10—20 poprzedza bezpośrednio zwyżkę połowów w okresie 15—20,** która dla Helu wynosiła 3.435 klg. — Oczywiście, tak jak w przypadku wiatrów niekorzy-





*) patrz **„O tak zwanych przystępach flonder"** Ryba Nr. 4 rb.

) patrz **„Analiza jesiennych połowów śledzia w 1929 roku", Ryba Nr. 3 rb.

stnych, wpływ wiatrów korzystnych jest co najwyżej pośredni. Przyczyna bliższa, klucz zjawiska leży w ruchach wody. Przy wiatrach W i N obserwujemy prądy naprowadzające wody do zatoki Gdańskiej, zgodne z ogólną cyrkulacją wód Bałtyku. Prądy te, sunące w szczególności wzdłuż północnego brzegu półwyspu Helskiego z północo-zachodu na południowy-wschód, **podnoszą znacznie poziom wód u naszych brzegów co zdaje się być decydującym momentem dla łososia** — ryby pelagicznej wchodzącej na tarło do rzek. Zwyżka połowów odpowiada istotnie najwyższemu poziomowi morza, wskazując przebieg jeszcze bardziej zgodny niż z wiatrami korzystnemi (Rys. 2). — Wysoki stan wody w okresie jesiennego zbliżania się łososi do naszych brzegów, spowodowany wiatrami zachodniemi i po nich zwłaszcza następującemi północnemi, byłby więc czynnikiem pierwszorzędnego znaczenia dla naszych połowów tego gatunku. Nawiasem można tu dodać, że w grudniu jest on zazwyczaj nie najwyższy i tem być może, poza innemi przyczynami, należałoby tłumaczyć nieco słabsze zwyżki grudniowe w stosunku do wiosennych, oraz niezbyt liczne wchodzenie łososia do Wisły — rzeki na znacznej swej długości nizinnej.

Kronika.

Rybołówstwo jeziorowe w czerwcu i lipcu.

W pierwszej połowie czerwca odbywały jeszcze tarło leszcze, które na jeziorach płytkich, gdzie temperatura wody jest więcej zależna od powietrza, bardzo ucierpiało z powodu zimnych nocy. Lepiej już udało się tarło na jeziorach głębokich, gdyż tam woda później się ociepla (wogóle życie później dojrzewa), co wstrzymało tarło do czasu, kiedy było już ciepło.

Wyjątkowo w tym roku sprzyjały warunki dla tarła linów, karasi i wzdręgów. Stosunkowo ciepła i sucha wiosna wpłynęła na rozrost roślin podwodnych, stanowiących najlepsze naturalne tarliska dla tych gatunków ryb. Stałe upały w drugiej połowie czerwca pozwoliły rybom swobodnie zebrać się i odbyć tarło. Miejscami jednak wysoka temperatura wpłynęła ujemnie na tarło. Mianowicie z powodu ciepła bez deszczu wiele jezior zaczęło wysychać, woda opuściła się do jednego metra i więcej, rośliny, trawy przybrzeżne i trzciny przepalały się i gniły i złożona na nich ikra ginęła.

Połowy w czerwcu odbywały się głównie przy pomocy narzędzi zastawnych t. j. żaków i więcierzy, mniej łowiono na wontony, słempy i sznury. Sieciami ciągnionemi nie udawały się połowy z powodu, jak już wyżej wspomniano, zbyt wyrosłych roślin podwodnych; zato nagół dobrze łowiono w żaki, najwięcej liny i karasie. Wontonami łowiły się w lipcu płocie, okonie i wzdręgi, przeważnie w wodach głębokich. Przywłoką łowiono częściej dopiero w drugiej połowie lipca, lecz wyniki niewiele się poprawiły.

Ceny ryb trzymały się stosunkowo nisko z powodu większej podaży oraz trudniejszego i ryzykowniejszego transportu w czasie upałów.

F. P.

Zwolnienie od cła ryb przy eksporcie z Rumunji.

Rumuński Monitor oficjalny z dnia 26. 5. br. ogłasza rozporządzenie Rady ministrów, mocą którego został zniesiony zakaz eksportu na okres od dnia 1 lipca do dnia 1 października 1930 r. następujących gatunków i kategorji ryb:

Śledzie dunajskie, śledzie sine (skumbrja), flondry, kefale oraz wszelkie inne ryby morskie, sandacze, karpie od 2 kg. wagi wzwyż, karpie żywe dowolnej wagi i rozmiarów, liny, sumy i szczupaki — za pobraniem taksy eksportowej po 5 lei od 1 kg.

Handel rybami morskiemi winien znaleźć się w polskich rękach.

W „Gazecie Handlowej" ukazała się następująca notatka:

Wobec bliskiego już czasu rozpoczęcia się sezonu, około drugiej połowy sierpnia, pragnęlibyśmy zwrócić uwagę naszych czynników miarodajnych na stale, od szeregu lat aktualną sprawę handlu rybami morskiemi, sprawę wyrwania tego handlu z pod wpływów kupców i pośredników gdańskich, przynoszących jedynie straty i szkody naszemu rybactwu.

Rybacy polscy, trudniący się tym przemysłem na niewielkim odcinku polskiego morza, wobec braku odpowiedniego rynku zbytu na terenie polskim, zmuszeni siłą rzeczy udawali się do Gdańska, gdzie byli stale w sposób bezprzykładny wyzyskiwani przez pośredników i kupców gdańskich, odsprzedających zresztą całkowicie towar do Polski. Różnica ceny, jaką płacili kupcy w Polsce, a tą, jaką otrzymywał i otrzymuje dotąd rybak, waha się od 50—200%. Oczywiście, jest to jaskrawy wyzysk rybaka, a z drugiej strony nadmierne wyśrubowanie cen uniedostępnia szerokim masom konsumentów polskich nabywanie ryb pochodzenia polskiego.

Sprawa ta staje się obecnie niezwykle aktualna wobec tego, że budowa hal aukcyjnych w Gdyni jest obecnie już na ukończeniu, jak również budowa chłodni i zamrażalni ryb zbliża się ku końcowi. Należałoby pomyśleć o tem, aby utworzyć organizację, którąby się zajęła skupem ryb, a następnie dostawą ich na rynek polski.

Należałoby, aby zajął się tem Związek Przemysłu Rybnego, Związek Kupców Rybnych, Instytut Rybacki, Główna Organizacja Rybacka, które miałyby niewątpliwie możność oparcia się o poważniejsze kredyty Banku Gospodarstwa Krajowego, a tem samem utworzenia placówki, opartej o mocne podstawy finansowe. Znaczenie tego rodzaju organizacji na terenie Gdyni ma znaczenie pierwszorzędnej doniosłości. Pomijając czynnik polityczny, wyrwania rybaków polskich z pod opieki hakatystów gdańskich, organizacja taka posiadać będzie wielkie znaczenie gospodarcze.

Rybołówstwo Murmańskie.

W ostatnich czasach na łamach prasy norweskiej poruszana jest często sprawa wybitnego rozwoju rybołówstwa morskiego w Rosji na wybrzeżu Murmańskiem. Doniedawna połowy w tym okręgu były słabo eksploatowane i wynosiły najwyżej 25—30.000 ton rocznie, podczas gdy mniej więcej taka sama ilość importowana była z Norwegji. W okresie wojny rząd cesarski zakupił w W. Brytanji 15 kutrów dla połowu włokiem, które po przewrocie zostały oddane do dyspozycji T-wu rybackiemu w celu zapoczątkowania reorganizacji w rybołówstwie murmańskiem. Pierwsze próby łowu nowem narzędziem przyjęte były nieufnie, jednak wyniki z roku 1920 przekonały najbardziej opornych rybaków, gdyż 22% zdobyczy z tego okresu przypadło na połowy włokiem. Od tego czasu datuje się stały wzrost rybołówstwa i połowy z roku 1929 składają się w 75% z ryb złowionych włokami. W ciągu bieżącego roku spodziewane są wielkie zmiany w rosyjskiem rybołówstwie północnem w związku z rozporządzeniem wydanem przez rząd sowiecki w dniu 6 czerwca 1929 r., które udziela trustowi północnemu daleko idących pełnomocnictw. Według nowo opracowanego planu rybołówstwo murmańskie będzie rozporządzało w 1933 r. 300 kutrami, których połowy mają dosięgnąć 450.000 t. rocznie; oprócz tego okręg murmański ma zaopatrzyć szereg punktów w ryby własnej produkcji, przyczem plany eksporterów zakreślone są na wielką skalę i mają nabrać znaczenia ogólno światowego.

Już w roku ubiegłym wywieziono znaczne ilości ryb do Anglji, tak że północny trust rybacki wpłacił do skarbu państwa 4 miljony rubli uzyskanych za eksportowany towar. Według opinji jednak sowietów są to zaledwie skromne początki zapowiadającej się walki o rynek światowy. Wpływy z wywozu ryb mają podobno osiągnąć w bieżącym roku sumę 11 miljonów rubli, a w 1931 — 28 milj. rubli. Rok poprzedni zaznaczył się szeregiem ulepszeń technicznych, na które trust wyłożył 5 milj. rubli, przyczem obstalowanych zostało 14 nowych kutrów, z których 12 wykonała stocznia leningradzka, a budowę 2 kutrów powierzono przedsiębiorstwom zagranicznym. Obecnie przewidywana jest instalacja urządzeń chłodniczych, oraz budowa fabryki baryłek, warsztatów mechanicznych, składów soli i węgla i t. d. za sumę 3 milj. rubli.

Samoloty w rybactwie.

W poprzednich numerach „Ryby" podawaliśmy już parokrotnie krótkie notatki o próbach zastosowania samolotów dla celów rybactwa. Próby te, podejmowane zwłaszcza przez Amerykę, dawały naogół pomyślne wyniki i polegały na sygnalizowaniu statkom rybackim przepływających ławic ryb. Ostatnio na skutek starań niemieckiego Związku Rybactwa Morskiego i Kupców Rybnych w Cuxhaven, został zorganizowany podobny lot wywiadowczy przez aparat linji „Luftdienst G. m. b. H. Berlin". Załoga samolotu składała się z pilota, obserwatorów i miejscowego rybaka, który orjentując się doskonale w terenie, służył wskazówkami co do ewentualnego przepływu wędrujących ławic.

Aparat wystartował w Wilhelmshaven, położonym na południowy zachód od Cuxhaven i wziąwszy kierunek cokolwiek na wschód, przeleciał nad Spiekeroog, gdzie w odległości mniej więcej 5 m. m. od wyspy zaobserwowano wielkie gromady nurków poszukujących żeru, co wskazywało na obecność ławicy. Następnie samolot udał się w kierunku południowo-wschodnim, przelatując nad wioską Langeroog, przyczem spotykano po drodze w stosunkowo znacznej odległości od siebie pojedyncze statki rybackie, łowiące jak się zdawało z dość mizernym wynikiem. Również nieobecność mew i nurków wskazywała na brak większej ilości ryb na tych terenach. Wobec tego samolot powrócił nad Spiekeroog, gdzie zdołano ustalić w przybliżeniu objętość ławicy, której szerokość wynosiła mniej więcej ½—¾ m. m., a długość zgórą 2 m. m.

Następnie wykonano jeszcze dwa kursy w kierunkach północno-zachodnim i północno-wschodnim, jednak bez rezultatu, poczem samolot udał się w drogę powrotną do Wilhelmshaven, gdzie nastąpiło lądowanie. O wynikach obserwacji powiadomiono telefonicznie port rybacki w Cuxhaven, skąd zostały wysłane depesze do Wesermünde i Büsen. Rybacy jednak, którzy na skutek wywiadu lotniczego wyruszyli na sygnalizowany teren, złowili tylko nieznaczne ilości śledzi, gdyż zaobserwowana ławica składała się z bardzo cienkiej warstwy ryb. Jak widać z uzyskanych wyników, próbny lot wywiadowczy może być uważany za pomyślną inowację dla celów rybactwa, przyczem załoga aparatu niemieckiego ustaliła na podstawie dokonanej próby następujące wnioski:

Zaobserwowanie ławic przepływających u wybrzeży Morza Północnego jest z tego względu utrudnione, że woda w bliskości ujść rzecznych i z powodu licznych mielizn nie jest dostatecznie przejrzysta. Tylko przy zupełnie spokojnem morzu i czystem powietrzu można dostrzec większe ławice, orjentując się przytem obecnością nurków lub psów morskich, gromadzących się zazwyczaj wpobliżu przepływających ryb. Sygnalizowanie ławic na lotnisko dałoby się uskutecznić zapomocą telegrafu iskrowego, poczem stacja lotnicza rozsyłałaby wiadomość za pośrednictwem nadawczej stacji radjowej. Wprowadzenie jednak stałej służby samolotowej nasuwa znaczne trudności ze względu na to, że niemiecka flotylla rybacka nie posiada dotychczas własnych aparatów, a korzystanie z usług linji „Luftdienst" pociąga za sobą olbrzymie koszty. To też tylko po dokładnem rozważeniu istotnych korzyści, wynikających z lotniczej służby wywiadowczej, mogłaby niemiecka flotylla rybacka zorganizować dla swych celów stałe loty badawcze.

Pociąg rybacki we Francji.

Kraje zachodnie w zrozumieniu doniosłości propagandy spożycia ryb, prześcigają się w organizowaniu najrozmaitszych imprez, mających na celu zdobycie konsumenta, gdyż tylko stała konsumcja wśród najszerszych warstw ludności może zapewnić normalny rozwój rybołówstwa morskiego.

Do bardzo oryginalnych pomysłów propagandowych zaliczyć można imprezę francuską, przedsięwziętą przez administrację kolei państwowych a polegającą na zorganizowaniu ruchomej wystawy ryb, umieszczonej w pociągu kursującym w ciągu 4 tygodni po całej Francji. „Pociąg rybacki", którego podróż trwała od 8 maja do 7 czerwca br., zatrzymywał się na wszystkich stacjach, gdzie były wydawane zaproszonej publiczności, a zwłaszcza młodzieży szkolnej, bezpłatne potrawy z ryb wraz z przepisami przyrządzania dań rybnych, których nakład sięgał 250.000 egzemplarzy, zaofiarowanych komitetowi propagandowemu przez jeden z francuskich organów kulinarnych. „Pociąg rybacki", składający się z 5 wagonów, mieścił w 3 wozach małe muzeum z piękną kolekcją ryb konsumcyjnych, map i wykresów, odnoszących się do przemysłu konserw, bibljotekę rybacką oraz w 2 wagonach kuchnię i instalacje chłodnicze. Plan podróży obejmował najdalsze punkty w głębi kraju, celem zaznajomienia obywateli francuskich, zamieszkałych w miejscowościach odległych od wybrzeża, z zaletami odżywczemi ryb morskich.

Order „Zasługi morskiej".

W początkach roku bieżącego uchwalony został we Francji order „Zasługi morskiej", przyznawany marynarzom, odznaczającym się wybitną wiedzą fachową lub obywatelom, którzy przyczynili się do rozwoju floty handlowej, portów, rybołówstwa i sportu pływackiego. Wspomniany order obejmuje w pierwszym roku po wejściu w życie odnośnej ustawy krzyże kawalerskie, oficerskie i komandorskie w liczbie 500, 200 i 20. W latach następnych liczba krzyży kawalerskich ogranicza się do 250, oficerskich do 100 i komandorskich do 10. Wszystkie trzy rodzaje krzyży mogą być przyznane czynnym pracownikom marynarki handlowej w stosunku $^{7}/_{10}$ rocznego kontyngentu; osobom, które przyczyniły się do rozwoju floty handlowej, portów, rybołówstwa i sportu pływackiego w stosunku $^{2}/_{10}$; personelowi marynarki państwowej w stosunku $^{1}/_{10}$. Krzyże, które nie zostały rozdane osobom należącym do dwóch ostatnich kategoryj, mogą być przyznane osobom wymienionym w pierwszej kategorji pod warunkiem, aby kontyngent roczny nie został przekroczony. Odznaka krzyża oficerskiego przysługuje po przebyciu ośmiu lat w stopniu kawalera, krzyż komandorski po pięciu latach szarży oficerskiej. Natomiast statut nie przewiduje wysługi lat dla odznaczenia krzyżem komandorskim w pierwszych 5 latach po wejściu w życie niniejszej ustawy oraz w ciągu lat ośmiu dla przyznania krzyża oficerskiego.

Order „Zasługi morskiej" nadawany jest dekretem prezydenta Rzeczypospolitej na wniosek ministra marynarki handlowej po zasięgnięciu opinji Komisji orderu, złożonej z 5-ciu członków pod przewodnictwem ministra. Sprawy nominacji lub przesunięcia do wyższego stopnia dokonywane są jedynie za zgodą Komisji, posiadającej również prawo sankcji oraz pozbawienia odznaki i przywilejów z nią związanych każdego z członków, któryby popełnił jakikolwiek czyn, uwłaczający honorowi. Kształt odznaki, barwa wstęgi oraz warunki, w jakich ma się odbywać ceremonja dekoracji, będą ustalone na podstawie regulaminu administracyjnego.

Transport larw węgorza.

W kwietniu rb. Niemiecki Związek Rybaków w Hamburgu sprowadził z Anglji (z Severn) znaczną ilość narybku węgorza, który został następnie rozesłany do licznych odbiorców wewnątrz kraju i zagranicę. Pierwszy transport, składający się z 22 skrzyń, zawierał 660 f., czyli 1,3 milj. sztuk szklistych węgorzyków, umieszczonych natychmiast w nowowybudowanych ogromnych sadzach z płynącą wodą. Trzy transporty, które nadeszły do Hamburga w parodniowych przerwach, zawierały 64 skrzynie, mieszczące około 3,5 milj. sztuk narybku.

Wspomnianą akcją zajął się poraz pierwszy w r. b. Niemiecki Związek Rybacki, gdyż dotychczas sprowadzaniem i rozsyłką narybku trudniła się jedna z większych hamburskich firm rybnych dla handlu hurtowego. Na cele budowy odpowiedniej stacji rozdzielczej i basenów dla przechowywania narybku, Związek Rybacki otrzymał od rządu znaczną subwencję. Dzięki też świetnie funkcjonującym urządzeniom rozdział narybku na mniejsze przesyłki odbywał się bez zarzutu, co potwierdzają liczne pisma odbiorców, do których narybek doszedł bez strat. Również podziękowania nadesłane z Islandji i Holandji, dokąd Związek wysłał narybek, świadczą o doskonale działającej organizacji. Ogólna liczba zamówień, nadesłanych do Związku Rybackiego w Hamburgu, obejmuje 7 miljonów sztuk węgorzy.

Dalekie wędrówki troci.

Według doniesienia znanego duńskiego biologa Dr. **A. C. Johansena** złowiono 21 lipca r. z. troć znakowaną podczas połowu na makrele na wybrzeżu zachodniem Danji. Ryba posiadała w przedniej części pletwy grzbietowej srebrną blaszkę z wybitym znakiem D. 1860. Po dokładnem zbadaniu zdołano ustalić, że znaczona troć została wypuszczona 7 stycznia 1929 r. do rzeki Tweed (na granicy Szkocji i Anglji) przez szkockiego badacza ryb łososiowatych **dr. Menzies.** Wyłowienie znaczonej troci pozwoliło ustalić kierunek wędrówki ryby, która przepłynęła wpoprzek Morze Północne i dostała się do brzegów duńskich. Po przeprowadzeniu pomiarów okazało się, że waga troci w ciągu ½ roku, t. j. pomiędzy wypuszczeniem do rzeki a powtórnem wyłowieniem, wzrosła z 1930 gr. na 3670 gr., czyli niemal dwukrotnie. Długość ciała przybrała w tym okresie 6,5 cm.

Wydawca: Izba Przemysłowo-Handlowa w Bydgoszczy. — Redaktor odpowiedzialny: Mieczysław Wójcik
Drukiem: Drukarni Bydgoskiej Sp. Akc., Bydgoszcz, ul. Poznańska nr. 29/30.